This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

NYPL RESEARCH LIBRARIES
3 3433 07597829 0

1 Food, Tropics
2 Tropics. - Hygiene

TAPPENBECK: WIE RÜSTE ICH MICH FÜR DIE TROPENKOLONIEN AUS?

Bibliographical Note.

This little handbook corresponds to the "Hints on Outfit" of the Royal Geographical Society and attempts to do for German Colonial Agents what is done for the British service by the English handbook. Beyond this, no particular notice of the book is necessary.

November 27, 1908.

Tappenbeck

SPF

1 Food, Tropics
2 Tropics - Hygiene

Gebrüder Broemel, Hamburg.

ezialgeschäft für Conservierte Nahrungs- u. Genußmittel

haltbar für die Tropen.

nplette Verproviantierung von Stationen, Expeditionen, Forschungsreisen, Faktoreien, Militär- und Marine-Messen.

ahlreiche Anerkennungsschreiben aus diesen Kreisen wegen ausgezeichneter Lieferungen.

Ausführliche Preislisten stehen zu Diensten.

Poröse Gesundheitswäsche

in Leinen und Leinen-Baumwolle

Spez.: Tropen-Unterkleidung.

Kneippwäsche. Weissleinen.

Eigene Näherei

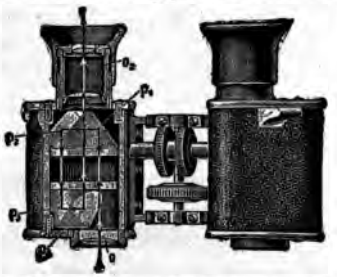
für Leibwäsche, Bettwäsche, Tischwäsche.

Mech. Leinenspinnerei u. Weberei

Memmingen (Bayern).

Goerz-Triëder-Binocles.

Prismen-Doppelfernrohre



für Theater, Jagd, Reise, Sport u. Militärdienst. Bis jetzt ca. 85,000 Stück fabriziert. Viermal größeres Gesichtsfeld als Ferngläser alter Konstruktion. Aeußerste Bildschärfe. In der deutschen und einer großen Anzahl ausländischer Armeen eingeführt, in Tragen und Handhabung bequem. Spezial-Modelle „Goerz-Fago“ für Theater und „Goerz-Pernox“ für Jagd und Marine.

Goerz-Anschütz-Klapp-Camera

mit Goerz-Doppel-Anastigmat

Erstklassig, handlich, leicht, für Zeit- und Momentaufnahmen (bis $^1/_{1000}$ Sekunde) eingerichtet, gestattet mit Goerz-Tele-Einrichtung, Fernaufnahmen.

Für die Tropen Spezialausführung!

Zu beziehen durch alle photographischen Handlungen und durch

Optische Anstalt **C. P. Goerz** Aktien-Gesellschaft

Berlin-Friedenau 253.

London	Paris	New-York
1|6 Holborn Circus, E. C.	22 Rue de l'Entrepôt.	52 East Union Square.

Kataloge über photogr. Artikel sowie Triëder-Binocles (Fernrohre) kostenfrei.

Werke von H. von Bülow.

Der Verlust von Oesterreichs Stellung in Deutschland

vom kolonialpolitischen Standpunkte.

Mit Porträt des Verfassers.

Preis broich. Mk. 1.80.

Deutsch-Südwestafrika

seit der Besitzergreifung,

die Kriege und Züge gegen die Eingeborenen.

Preis mit Karte u. Skizze broich. Mk. 1.50.

Chinas handelspolitische Stellung zur Außenwelt.

Mit Porträt des Verfassers.

Preis broich. Mk. 4.—

Durch den Krieg zwischen Japan und Rußland ist von neuem die Aufmerksamkeit des Volkes auf Ostasien gerichtet. Das Erscheinen des Bülowschen Werkes, in dem besonders auf die **Schwächen** des chinesischen Volkes hingewiesen wird, ist gerade jetzt von größter Wichtigkeit. Naturgemäß zieht der Verfasser zu seinen Vergleichen vor allem Japan heran, und jeder, der sich über Japan orientieren will, wird in dem Bülowschen Werke eine Fülle des Wissenswerten finden. * * *

Oesterreich-Ungarns Handels- und Industrie-Politik.

Mit besonderer Rücksichtnahme auf das in der Monarchie zu Tage tretende

Bestreben nach überseeischer Kulturarbeit

von **H. von Bülow.**

Gewidmet Sr. Durchlaucht Alfred Fürst Wrede, Präsident der österreich.-ungarischen Kolonial-Gesellschaft.

Mit dem Porträt desselben. — **Preis kart. 4 Mk.**

v. Tippelskirch & Co.

Hauptgeschäft: W., Potsdamerstr. 127/28 **Berlin** Fabrik: N., Usedom-Straße 21.

Telephon: Amt VI, 3999 u. 3964.

Telegramm-Adresse: TIPPOTIP, BERLIN.
Codes: STAUDT & HUNDIUS 1882 1891.

Bank-Conto: DEUTSCHE BANK. **ABC. 5th. Edition.**

Vertreten in

SWAKOPMUND (Deutsch-Südwest-Afrika)
durch **v. Tippelskirch & Co., G. m. b. H.**

TSINGTAU (Kiautschau-Gebiet)
durch **Kiautschau-Gesellschaft m. b. H.** und **Kabisch & Co.**

Einziges Spezialgeschäft Deutschlands für komplette

Tropen-Ausrüstungen.

Germans to the front.

Preislisten und Spezialaufstellungen für Reisen, Expeditionen sowie für längeren Aufenthalt in überseeischen Ländern stehen auf Wunsch gratis zur Verfügung.

Passage-Agentur der Woermann-Linie, der Deutschen Ostafrika-Linie u. der Hamburg-Amerika-Linie.

Wie rüste ich mich für die Tropenkolonien aus?

Von

Ernst Tappenbeck.

4. — 6. Tausend.

Wilhelm Süsserott,
Verlagsbuchhandlung
Berlin 1905.

79990A
ASTO
TILBZN
R
1923

Theodor Wilckens Kolonial-Maschinenbau und Transportmittel.

Export und Import — Agentur und Kommission

HAMBURG, Afrikahaus. Gr. Reichenstr. 25/33 Telephon I, Nr. 8416. Börsenstand: Pfeiler 54.

BERLIN NW. 7, Dorotheenstr. 22 Telephon I, Nr. 9726.

Telegr.-Adr.: Tropical, Hamburg, Tropical, Berlin. A. B. C. Code 5 — Staudt & Hundius. Bankkonto: Filiale der Deutschen Bank, Hamburg, Deutsche Bank, Depositenkasse A, Berlin.

Lieferung sämtlicher Maschinen, Gerätschaften, Apparate, Transportmittel und Zubehörteile für alle industriellen, bergmännischen und landwirtschaftlichen Betriebe, z. B. für Agaven-, Baumwoll-, Kaffee-, Kakao-, Kautschuk-, Kokospalmen-Pflanzungen — Einrichtung von Oelmühlen für Baumwollsaat, Erdnuß, Kopra, Palmfrüchte, Rizinus, Sesam — Spiritus- u. Zuckerfabriken — Bergwerks- u. Wasseranlagen — Holzsägereien u. Seilfabriken. — Eisenbahnen, Feldbahnen, Seilbahnen, Automobile, Fahrräder, Wagen, Dampfschiffe, Motorboote, Dampfmaschinen, Lokomobilen, Motoren, Wasserräder, Göpelwerken. — Ausrüstung von Expeditionen etc. etc.

Exportvertreter nachstehender Firmen. Spezialvertretung für die deutschen Kolonien.

Allgemeine Elektrizitäts-Gesellsch., Berlin, Elektrische Anlagen.

Amme, Giesecke & Konegen, Braunschweig, Mühlenanlagen, Silos, Getreidespeicher, Zementfabriken, Hartzerkleinerungsmaschinen.

Bielefelder Maschinenfabrik vorm. Dürkopp & Co., Bielefeld, Nähmaschinen, Fahrräder, Transporträder, Motorräder, Motortransporträder, Motorwagen für alle Zwecke, Milchzentrifugen.

Adolf Bleichert & Co., Leipzig-Gohlis, Drahtseilbahnen, Verladevorrichtungen, Krananlagen.

Halvor Breda, Berlin-Charlottenburg, Kesselspeisew.-reinig.-Filtrations-Enteisenungs- u. Trinkwasseranlagen.

J. D. Dominicus & Söhne, Remscheid, Werkzeuge und Geräte aller Art.

F. & A. Falck, Zwickau, Draht-, Hanf-, Baumwollseile.

Gasmotorenfabrik Deutz, Köln - Deutz, Petroleum-, Spiritus- und Benzinmotoren.

L. W. Gehlhaar, Nakel, Dammschaufeln.

Dr. Robert B. Goldschmidt, Brüssel, Dampflastwagen.

E. Grell & Co., Haynau i. Schl., Raubtierfallen.

Fr. Hanke, Berlin, Palmfruchtbereitungsmaschinen, Baumwoll-Gins und -Pressen, Erdnuß- und Reisschälmaschinen, Oel- und Schrotmühlen usw.

J. Herre, Berlin, Tropenpappe, Tropenanstrich.

R. Holtz, Schiffswerft, Harburg a. d. Elbe, Dampfschiffe in allen Ausführungen und Dimensionen.

Kaeding & Schroeder, Magdeburg-N., Sättel, Zaumzeuge, Geschirre.

Kirchner & Co., A.-G., Leipzig-Sellerhausen, Werkzeug- u. Holzbearbeitungsmaschinen.

C. Kliemt, Berlin, Transportwagen u. Karren, Luxuswagen.

C. Krauthammer, Berlin, Lacke, Farben, Karbolineum.

H. R. Leichsenring, Grossenhain, Gepreßte Blechgefässe f. Kautschukgewinnung, Baumschutzringe.

Leipziger Zementindustrie Dr. Caspary & Co., Markranstädt, Zementfabrikations- und Ziegeleimaschinen für Handbetrieb.

F. H. Lummus Sons Company, Columbus Ga., Baumwoll-Ginmaschinen u. Ballenpressen.

Medizinisches Warenhaus A.-G., Berlin, Aerztliche Instrumente und Bedarfsartikel.

H. Moebius & Sohn, Hannover, Maschinen- u. Zylinderöle, Motoren- und Motorwagenöle.

Hugo Mosblech (Otto Uhlich Nachf.), Köln-Ehrenfeld, Mineralwasser und Schaumwein-Apparate.

Motorenwerk Hoffmann & Co., Potsdam, Motorboote.

„Panzer", Aktiengesellschaft, Berlin, Geldschränke und Kassetten, Tresorbau, Eisenkonstruktionen.

F. Piechatzek, Berlin, Hebezeuge, Krane, Winden

Quiri & Co., Schiltigheim i. Els., Eis- und Kälteerzeugungsmaschinen.

Wilh. Quester, Köln-Süiz, Tabakfabrikations- und Ziegeleimaschinen.

P. D. Raspe Söhne Solingen, Kreissägen aller Art.

L. Reiss, Giessen, Baumrodemaschinen.

Theodor Reuter & Schumann, Kiel, Windmotore, transportable Heu- u. Getreidekrane.

Rheinische Dampfkessel- u. Maschinenfabrik, Büttner, Uerdingen, Dampfkessel- und Trockenanlagen.

Herm. Riemann, Chemnitz-Gablenz, Fahrrad- und Automobil-Zubehörteile, Laternen.

Saelz & Co., Ingenieure, G. m. b. H., Frankfurt a. M., Bohrwerkzeuge und Maschinen für Tiefbohrung, selbständige Ausführung von Bohrungen. Diamant- u. Schlagbohr-Bohrapparate.

Hermann Schoening, Berlin N., Bohrmaschinen, Schmirgelschleifmaschinen, Sandformmaschinen.

Ph. Jac. Schotthöfer, Schifferstadt, Waagen aller Art.

Schulte & Schemmann, Hamburg, Eisenwaren, Draht, Drahtstifte, Schrauben, Nieten.

Ed. Schwartz & Sohn, G. m. b. H., Pflugfabrik b. Berlinchen, Pflüge, Ackerbaugerätschaffen.

Garrett Smith & Co., Magdeburg, Lokomobilen und Dreschmaschinen.

Adolph Stephans Nachf., Scharley O.-S. Desinfektions- und Tünchmasch., Metl.-Zemt. „Eisena" Rostschutzölfarben.

T. F. Stroud & Co., Omaha, Neb., Dammschaufeln.

Unionwerke A.-G., Berlin-Mannheim, Brauereieinrichtungen.

J. Vogel, Speyer, Feuerspritzen aller Art.

Weise & Monski, Halle-Berlin, Pumpen für alle Zwecke der Industrie u. des Bergbaues.

Edmund Wolf, Charlottenburg, Schmiedefeuer, Schlosser- u. Schmiedewerkstatt-Einrichtungen.

Kostenanschläge und Rentabilitätsberechnungen, Spezial-Kataloge in deutscher und fremden Sprachen kostenfrei!

Einleitung.

Sehr viele — man kann wohl sagen die meisten, — die zum ersten Male in die Kolonien hinauskommen, werden sehr bald zur Einsicht kommen, daß sie sich doch so manches anders gedacht haben und daß sie bei der Beschaffung der sogen. „Ausrüstung" manches recht Überflüssige anderen recht nötigen Sachen vorgezogen haben. Im allgemeinen sind unsere Kolonialleute nicht gerade sehr mit Glücksgütern gesegnet und so werden die wenigsten die vorgekommenen Mißgriffe einfach ignorieren können.

In den nachfolgenden Zeilen hofft der Verfasser manchem, der ohne den direkten Rat eines alten Kolonialmannes vor die Notwendigkeit gestellt ist, sich auf mehrere Jahre für völlig neue Verhältnisse versorgen zu müssen, einen guten Dienst zu erweisen, zumal der Komfort in den Kolonien sich schneller entwickelt als das wirtschaftliche Leben und an den Geldbeutel des einzelnen immer höhere Anforderungen gestellt werden, um sich ein Milieu zu schaffen, dessen man in den ersten Jahren unserer Kolonisation entbehren konnte.

Viele nach den Kolonien gehende haben auch in der Heimat im engen Anschluß an die eigene oder eine andere Familie gelebt und haben sich noch niemals um die Einrichtungen und die Sorgen des häuslichen Lebens kümmern müssen. Plötzlich sind sie vor die Notwendigkeit gestellt, sich eine eigene Häuslichkeit unter ganz fremden Verhältnissen einrichten zu müssen und da werden die meisten den Hang verspüren, sich mit einer gewissen Vollkommenheit zu umgeben, eine Menge Sachen anzuschaffen, die man bisher um sich gesehen hat, welche man für unentbehrlich hält, die man aber sehr wohl entbehren kann.

Bei der Verschiedenartigkeit unserer Schutzgebiete können sich die Ratschläge nur in allgemeinen Grenzen halten und es wird sich jeder — und das kann er sehr gut bei der Stelle, in deren Auftrag er in die Kolonien geht — über den Stand der geschäftlichen Verhältnisse des für den zukünftigen Aufenthalt bestimmten Platzes zu informieren haben. Ist der zukünftige Wohnort innerhalb einer Kolonie vorher nicht genau zu bestimmen, so richte man sich im Interesse des Geldbeutels für das Leben auf einem kleinen Platze ein — kommt es nachher anders, so kann man sich an den Hauptplätzen jetzt schon entsprechend vervollständigen.

Von ganz anderen Gesichtspunkten sind natürlich Expeditionen auszurüsten und diese müssen einer besonderen Besprechung vorbehalten bleiben.

Die Verbreitung des Odols in allen Ländern steht ohne Beispiel da.

Es giebt kein zweites Industrieprodukt, das eine derartig enorme Verbreitung über die ganze Erde gefunden hätte.

Die Leibesausrüstung.

Im allgemeinen kann gesagt werden, daß man in den Tropen alles das gebrauchen kann, was man bei uns im warmen Sommer trägt — mit einigen Ausnahmen. Da die zerstörenden Einflüsse des Tropenklimas gerade bei Kleidungsstücken sehr stark zur Geltung kommen, lasse man alles Entbehrliche gut verpackt im Hinblick auf einen späteren Aufenthalt in der alten Heimat gleich hier. Tuchanzüge sind nur für die Reise zum Einschiffungshafen und für die erste Zeit des Schiffsaufenthaltes. Es genügt davon einer, in dem man am vorteilhaftesten gleich die Eisenbahnfahrt zum Einschiffungshafen antritt, — vorausgesetzt, daß das ein südeuropäischer ist. Dank unserer vorzüglichen Eisenbahnverbindungen dorthin kann man das auch im kalten Winter durchführen, da man die Reisen nach Genua oder Neapel ohne Unterbrechung d. h. ohne die Bahnhöfe verlassen zu müssen ausführen kann. Fährt man in Winterkleidung, so sende man dieselbe jedenfalls — wenn einem an deren Erhaltung für spätere Zeit gelegen ist — sobald als möglich zurück, denn selbst bei sehr peinlicher Fürsorge eines zuverlässigen Dieners wird dieselbe schon aus nur mehrmonatlichem Tropenaufenthalte nicht mehr in einem europawürdigen Zustande zurückkehren.

Ist ein nord-europäischer Platz Einschiffungshafen, so ist derbe Winterkleidung für die Reise um Europa herum selbst noch in solchen Monaten nötig oder erwünscht, in denen man in Deutschland schon mit riesiger Verachtung auf das Wetter blicken kann.

Sowohl für die Seereise wie den späteren Landaufenthalt sind Anzüge aus Tennisstoffen*) recht beliebt, — ganz unpraktisch dagegen sind helle Flanellstoffe, die bei der in jedem Falle immer etwas primitiven Behandlung in der Wäsche einlaufen und unansehnlich werden.

Auch unter den Khaki-Stoffen, denen in ihrer am meisten bekannten gelben Schattierung das Odium des Kommissigen anhaftet — sind recht elegant aussehende und wegen der Dauerhaftigkeit sehr praktische hellgraue Farben zu haben, die man bei den Holländern häufig sieht, in Deutschland aber schwer auftreiben kann. Das tägliche Kleid in den Tropen ist der „weiße Anzug“. Davon kann man nach allgemeiner Auffassung nie genug haben. 1 Dutzend ist das mindeste Quantum, wenn man jederzeit Gelegenheit hat, für Ersatz zu sorgen. Wer nach dem Osten geht, kann in Singapore

*) s. Anzeigenteil: v. Tippelskirch & Co., Berlin.

sehr billig kaufen, wenn er keine Ansprüche an Eleganz und guten Sitz stellt. Auf alle Fälle muß man auch einige von hier mitnehmen, die man nach beendeter Seereise für besondere Tage reservieren kann. Das Jaquet für den täglichen Gebrauch ist bis oben hinauf geschlossen und nach Belieben mit breitem Halsbund oder Klappkragen versehen. Knöpfe lasse man nicht annähen, da sie bald hinüber gehen, sondern lasse Einsteckknöpfe vorsehen. Viele Taschen sind ein Unsinn, 2 untere und eine linksseitige, oben, in die hinein gleichzeitig eine kleine Uhrtasche eingenäht sein muß.

Vernünftigerweise scheint sich die Unsitte der fürchterlichen, kurzen, weißen Gesellschaftsjacke (Diener-Jaquet) bei uns nicht einzubürgern, — man zieht das schwarze, weit ausgeschnitte Jaquett (Smoking) für Gesellschaften und sonstige Feierlichkeiten vor. Dasselbe macht Gehrock und Frack überflüssig und man kann beides getrost daheim lassen, wenn man nicht damit rechnen muß, bei hochgestellten Personen besondere Festlichkeiten mitmachen zu müssen.

Ein Tropenbeinkleid soll eigentlich ohne jeden anderen Halt sitzen; Hosenträger werden nur ganz vereinzelt beibehalten, an deren Stelle für gewöhnlich der Leibriemen tritt. Man achte darauf, daß da, wo festangenähte Knöpfe nicht zu vermeiden sind, nur gut vernickelte Verwendung finden, — alle anderen rosten und geben Flecke.

Wer leicht zu Magen- und Darmkatarrh neigt, lasse die Beinkleider so hoch hinaufreichen, daß sie die Magengegend vollständig bedecken, eine zweite Schnalle im Kreuz wird den richtigen Sitz ermöglichen. Leider findet man nur wenige Schneider, die dafür Verständnis haben.

Westen werden fast garnicht getragen, — an deren Stelle tritt, wenn man offenes Jaquet trägt, ein breiter seidener Schnallen-Gurt, wie man solche auch neuerdings im Sommer hier in Gebrauch sieht.

Die Wäscheverhältnisse in den Kolonien sind sehr eigenartig; während man sich in Deutschland seit einigen Jahren im Sommer mit Vorliebe in weiche Faltenhemden steckt, die jetzt auch für den täglichen gesellschaftlichen Verkehr schon völlig ausreichen, hält man es in den Kolonien für fein, sich für Club und Besuche bei Kollegen, kleine Festkneipen etc. in steife Oberhemden zu stecken, — wahrscheinlich, damit man von den Stunden der Erholung nicht soviel Genuß hat.

Die sonst praktischen Holländer haben diese Moden-Unsitte sogar soweit ausgebaut, daß Chefs und Prokuristen der besseren Handelshäuser auf ihren Bureaux den ganzen Tag im Oberhemd, Kragen und Manschetten sitzen, d. h. das Jaquet wird dann gleich nach Ankunft an die Wand gehängt und im Laufe des Tages nur angezogen, wenn ein ganz fremder Besuch gemeldet wird, dem

gegenüber noch steife Förmlichkeit beobachtet wird. Schon beim zweiten Besuche wird man ebenso wie alle anderen Geschäftsfreunde im Hemde empfangen. Diese Mode ist nicht nur unbequem, sondern auch sehr kostspielig und kann — so gut sie auch aussieht — nicht zur Nachahmung empfohlen werden. Alle Hemden müssen zum Anknöpfen von Stehkragen, die sich leider als Zeichen von Kultur und Bildung auch immer mehr und törichterweise Weise immer dauernder festsetzen, eingerichtet sein.

Von Oberhemden nehme man keinesfalls mehr als $^1/_2$ Dzd. mit, — damit wird man überall auskommen, wenn man seinen Ehrgeiz nicht nur darin sucht, alle die Modedummheiten, die andere aus Langerweile oder wegen Mangels sonstiger Geistesregungen vormachen, mitzumachen. Wo man sich zum Glase Bier gemütlich vereinigt oder wenn man in ungezwungener Unterhaltung bei einem Kollegen Erholung uud Zeitvertreib sucht, da ist dieses Herbeizerren solcher gesellschaftlichen Mätzchen ein Unsinn. Vielfach werden zum geschlossenen Arbeitsjaquet Trikothemden getragen, — es ist das Geschmacksache und davon abhängig, ob man es verträgt. Von Ärzten ist mehrfach dagegen polemisiert worden und zweifellos ist es besser, man versucht in der alten Gewohnheit zu bleiben und das europäische Hemd beizubehalten.

Stehkragen nehme man reichlich weit und vorn nicht ganz geschlossen, damit durch reichlichen Luftzutritt das Unbequeme möglichst vermindert wird. Unterzeug*) wird bald nach Betreten der heißen Zone ganz ausgelassen und verliert ja auch, da Kälte nicht abzuhalten ist, infolge der mehrmaligen täglichen Leibeswaschungen den ästhetischen Wert. Unerläßlich sind dagegen 2 nicht zu dünne Leibbinden; manche momentane Störung der Verdauungsorgane kann man durch schnelles Anlegen der Binde daran hindern, ernste oder doch sehr unangenehme Formen anzunehmen.

Taschentücher und baumwollene Strümpfe kann man niemals genug haben. Erstere werden durch die Beliebtheit bei den Farbigen stark dezimiert und letztere haben infolge der rohen Behandlung in der Wäsche nur eine kurze Lebensdauer. Strümpfe nehme man nur in ungefärbter Ware, für Festanzug einige Paar schwarze, von denen man die Garantie der Farbechtheit hat. Schwarzes Schuhzeug in den üblichen europäischen Formen hat gar keinen Wert, — die allgemein gebräuchliche Form ist der Schuh; für gewöhnlich der Zeugschuh, den man mit Kreide weißt, sonst der gelbe Lederschuh — beide zum Schnüren, und für Gesellschaftsanzug ein schwarzer Lackschuh, meist in halber Form.

---

*) Wer Unterzeug als ein Bedürfnis empfindet, — und es gibt deren sehr viele, sei auf das Inserat der „Mechanischen Leinenspinnerei und -Weberei", Memmingen, hingewiesen.

Außer mit den bisher aufgeführten, auch in Europa gebräuchlichen Garderobenstücken hat man sich noch mit Schlafanzügen zu versehen. Davon bekommt man häufig recht wundersame Erzeugnisse europäischen Erfindungssinnes zu sehen; man nehme einen weichen, nicht zu dünnen, aber auch nicht hitzenden, waschbaren Baumwollstoff in hellen Farbentönen.

Der Schnitt ist: Ganz weite Beinkleider, die sich in keiner Körperstellung oder Lage spannen dürfen, keinerlei Knöpfe, keinen Schlitz, keine Taschen haben und von der Hüfte bis über den Knöchel reichen. Mittels eines Zugbandes, das nicht zu dünn sein darf, damit es nicht schnürt, und mit kleinen Endquasten versehen sein muß, damit es nicht durchrutschen kann, wird es am Leibe festgehalten. Die ebenfalls ganz weite Jacke muß den ganzen Oberkörper bedecken, muß ganz dünne Knöpfe oder noch besser anstatt dieser Schnurknotenverschluß haben, soll am Halse so weit sein — beim Bund — daß der ganze Hals freibleibt. Zur Aufnahme des Taschentuches werden zwei Taschen aufgenäht. Man achte darauf, daß keine dicken Nähte vorkommen, die etwa beim Liegen fühlbar werden. Der Schlafanzug dient nicht nur der eigentlichen Nacht, sondern er ist selbst auf den Passagierdampfern bis 8 Uhr morgens und nach 10 Uhr abends auf Deck und im Rauchsalon allgemein üblich. — Als Fußbekleidung dient dann ein Strohpantoffel.

An Kopfbedeckungen braucht man für die Reise zunächst eine bequeme Mütze*) und einen möglichst leichten, hellfarbigen Filzhut, — die man beide auch später gebrauchen kann. Die Tropenhelme haben sich im allgemeinen als zu schwer, unschön und unpraktisch nicht eingebürgert und sind meist nur bei Beamten zu finden, — der gewöhnliche Sterbliche nimmt den gewöhnlichen runden Tropenhut mit gleichmäßig runder Krempe. Man kauft diese Hüte hier oder an einem der zu berührenden Hafenplätze. Da sie bei Regenwetter sich vollziehen und dann lange zum Trocknen nötig haben, und weil sie außerdem mit Schlemm-Kreide geweißt werden, muß man zwei solcher Hüte haben. Für formelle Besuche ist vielfach ein weicher kleiner schwarzer Filzhut gebräuchlich.

Zur Leibesausrüstung gehören auch ein paar gute Kamelhaardecken, von denen man die eine für die Seereise zur Hand behält.

Wer Brille resp. Pincenez**) trägt, sehe sich mit einigen Reserven vor; man nehme nur Goldfassung, da stählerne in ganz

*) Modell „Fonck“ wegen der bequemen Waschbarkeit und Leichtigkeit zu empfehlen.

**) S. desgl.: Optisch-okulistische Anstalt von Josef Rodenstock, Berlin und München.

kurzer Zeit durch Rost hinübergeht und durch dasselbe Übel leicht unangenehme Entzündungen verursacht werden.

Sonstige Stücke für die Reise und später.

Außer den altgewohnten Toilettengegenständen nehme man einige Flaschen guter Eau de Cologne — keine Parfüms — und ebenso einige Flaschen Odol*) mit; erstere wirkt in der Hitze durch gelegentliches Einreiben der Hand und des Gesichts und letzteres als Mundwasser außerordentlich erfrischend.

Ein kleines Kissen ist gerade nicht notwendig, wird aber die vielen Lagerstunden, die man auf seinem Klappstuhl während der Reise zubringt — den Stuhl kauft man am besten am Einschiffungshafen — wesentlich aufbessern und der kleine Taschenatlas von Perthes ist so billig, daß man ihn auf alle Fälle mitnehmen sollte, schon um sich davon zu überzeugen, wie wenig man auf der Mutter Erde Bescheid weiß.

Sehr erwünscht ist ein guter Krimstecher**), doch kann man auch ohne einen solchen auskommen, — jedenfalls gebe man bei einem nur bescheidenen Budget kein Geld dafür aus; ist aber ein größerer Betrag dafür vorhanden, so ist ein gutes Trieder-Binocle (Prismenfernglas)***) infolge seines außerordentlich großen Gesichtsfeldes am meisten zu empfehlen.

Der meiste Unfug wird mit photographischen Apparaten†) getrieben; man hält einen solchen vielfach schon für ein unumgängliches Reiserequisit, bedenkt aber nicht, daß — um wirklich das Gesehene festzuhalten — mehr dazu gehört, als nur durch einen billigen Photographenkasten sehen zu können. Man kann ohne Übertreibung sagen, daß von 50 Apparaten nur einer seinen Zweck erfüllt und zwar nicht, weil er nichts taugt, sondern weil der Besitzer zu bequem war, sich in den Grundzügen der Photographie bei Zeiten von einem Kundigen unterweisen zu lassen und sich so einzuüben, daß er vollständig sicher auf die Reise geht.

Selbst der geübte Photograph wird unter den ganz anderen Lichtverhältnissen des Südens zuerst bittere Enttäuschungen erfahren er wird sich aber sehr bald zurechtfinden, wenn er die aufgenom-

---

*) S. S. 4: Chemisches Laboratorium Lingner, Dresden.

**) S. Anzeigenteil: Optisch-okulistische Anstalt von Josef Rodenstock, Berlin und München und Optische Anstalt C. P. Goerz, A. G. Friedenau b. Berlin.

***) S. Anzeigeteil: Optische Anstalt C. P. Goerz, A. G., Berlin-Friedenau.

†) S. Anzeigenteil: Richard Schroeder, Berlin.

menen Platten möglichst bald nach der Aufnahme entwickelt und die gemachten Fehler feststellt. Das kann der Laie niemals und so ist jeder Pfennig für dieses Vergnügen fortgeworfen, falls die schon erwähnten Vorbedingungen nicht erfüllt werden.

Es ist ja sicher, daß man an einem photographischen Apparat noch nach langen Jahren Freude haben kann, aber jedenfalls bedeutet seine Anschaffung so bedeutende Unkosten — mit dem Apparat allein ist es bekanntlich nicht getan — daß man daran nur denken kann, wenn man außer den Ausrüstungsgeldern noch eine beträchtliche eigene Summe zur Verfügung hat. Da man aber auch diese vorteilhafter verwenden kann, als für einen Apparat, der später in den Ecken umhersteht, überlege man sich die Sache reiflich und gehe nur heran, wenn man wirkliche Passion dafür hat und einiges Talent, das Interessante von dem Alltäglichen zu unterscheiden.

Man wird das Entwickeln und Wechseln der Platten sehr bald in dem heißen Klima als etwas nichts weniger als angenehmes kennen lernen und es gehört große Lust und Liebe zum Handwerk, um trotz all der Enttäuschungen, die zu warmes Wasser, zu große Hitze, Insekten etc. immer wieder hervorrufen, nicht den Mut zu verlieren.

Am meisten werden auf die Reise die „Kodaks“*) mitgenommen, die in einer sicheren Hand ganz gut arbeiten, auch dem Klima gut standhalten und für die kleinen Gelegenheitsbildchen, die man während der Reise zusammenschießt, auch genügen. Sie werden auch später noch manchmal, wenn es darauf ankommt, schnell bei der Hand zu sein, angebrachter sein, wie ein größerer Stativapparat. Wenn es aber darauf ankommt, Landschaften mit besonders reizvollen Einzelheiten, Völkertypen mit charakteristischen Verschiedenheiten in den Gesichtszügen und ähnliche Motive, die mehr als nur ein Gemisch von Reminiscenz und Spielerei sein sollen festzuhalten, so kommt der Stativapparat**) in Frage. Von diesen findet man eine Menge Schund am Markte und auch solche, die für europäisches Klima völlig genügen, sind in den Tropen nicht zu gebrauchen, weil sie sich verziehen und undicht werden. Solche Apparate, die davor sicher sind, müssen meist erst bestellt werden und sind dann sehr teuer, aber schließlich ist ein Apparat, der 3—400 Mk. kostet, fürs ganze Leben aushält und immer ein wertvolles Stück bleibt, noch billiger wie ein solcher für 150 Mark, der nach wenigen Wochen in sich zusammenfällt. Universell verwendbar und am empfehlenswertesten ist jedoch eine gute Klapp-

*) Mit diesem Namen bezeichnet man heute meist alle Handkamera's und so soll auch hier keineswegs der Original-Amerikaner darunter verstanden werden. Deutsche Arbeit leistet dasselbe.

**) S. Anzeigenteil: „Optische Anstalt C. P. Goerz, A. G. Berlin-Friedenau.

Kamera mit Schlitzverschluß vor der Platte, die sowohl als Hand- wie Stativapparat zu benutzen ist. Es empfiehlt sich jedoch, dieselbe in Tropenausführung zu bestellen.*)

Dassich erste Material ist und bleibt immer die Trockenplatte,**) — welche, das hängt bei der heutigen fast allgemeinen Vollkommenheit ganz davon ab, mit welcher man sich eingearbeitet hat. Dasselbe gilt von den zahlreichen Entwicklern und sonstigen Chemikalien. Wenn mann kann, besorge man sich Platten mit harter Emulsion und dünnem Glas; bei rechtzeitiger Bestellung wird eine koulante Kommissionsfirma beides bei der Fabrik erreichen, auch wenn man nicht den ganzen für Extrawünsche vorgeschriebenen Posten abnehmen kann. Jedenfalls achte man darauf, daß die Platten möglichst frisch sind, nehme nicht zuviel und sorge lieber für periodische Nachsendung. Das sind aber — um es nochmals zu betonen — alles Ausführungen, die nur für den bestimmt sind, der aus seiner Tätigkeit als Photograph wirklich etwas erzielen will. Die Platten lasse man in 2 Dutzend-Packungen liefern, jedoch so, daß immer nur 6 (anstatt 12) zusammen in einer doppelten Papierhülle sich befinden. Die ganze Schachtel kommt dann in eine dünne Zinkblechhülse mit weitübergreifendem Deckel, der nicht aufgelötet, sondern — damit die Büchse immer gleich wieder verschlossen werden kann — mit Heftpflaster gut verklebt wird.

An Koffern muß man zunächst einen gut schließenden Kabinen-Koffer haben, d. h. einen Koffer, der so niedrig ist, daß er unter das Bett oder das Sofa der Kabine geschoben werden kann, — er enthält alles das, was man jederzeit zur Hand haben muß. Daneben gehen nach Bedarf ein oder mehrere größere Koffer, die gleichfalls gegen Ungeziefer, Wasser etc. gut schließen müssen. Diese kommen in den Passagier-Gepäckraum und sind nur einmal täglich zugänglich, — sie enthalten alles das, was man auf der Reise braucht, aber in den Kabinenkoffer nicht hinein bekommt.

Alles andere verpacke man in Seekisten. Für leicht verderbliche Sachen, also Wäsche etc. ist ein Zinkeinsatz anzuraten, für weniger difficile aber doch nicht absolut wetterbeständige Sachen genügt eine Auslegung der Kiste mit festem Öltuche.

Unsere Kofferindustrie ist heute auf dem Höhepunkt, sodaß man außer Lederkoffern alle vorkommenden Sorten auch nach den Tropen mitnehmen kann. Am zuverlässigsten sind und bleiben stets Blechkoffer, doch ist es für den, der nicht auf häufige Märsche rechnen muß, nicht nötig, die teuren Expeditionskoffer anzuschaffen.

---

*) S. Anzeigenteil: „Optische Anstalt C. P. Goerz, A. G. Berlin-Friedenau.

**) S. Anzeigenteil: „Aktien-Gesellschaft für Anilin-Fabrikation“ Berlin.

Es gibt ein englisches Modell eines Blechkoffers in allen Größen, das den Vorzug großer Billigkeit hat und das jetzt auch schon in Deutschland fabriziert wird, — dieses genügt vollständig. Gewöhnlich kommen diese Koffer satzweise in den Handel, doch kann man sie auch einzeln bekommen, d. h. man kann die kleinen Nummern, die nicht zweckmäßig, ausscheiden. Jeder Koffer trägt den Namen des Besitzers und die laufende Nummer. Alle Zusätze über Chargen etc. lasse man fort, da im Auslande in der Regel Glossen darüber gemacht werden; — nicht überall findet man für Rang und Titel das erwünschte Verständnis.

Haus- und Küchengerät.

Ob und inwieweit man sich überhaupt mit Hausgerät zu versehen hat, hängt davon ab, ob man über eine fertig eingerichtete Dienstwohnung zu verfügen haben wird, ob man wenigstens freies Mobiliar genießen wird, oder ob man sich ganz aus eigenen Mitteln einrichten muß.

Letzterer Fall wird immer häufiger eintreten, da die Behörden und Gesellschaften im allgemeinen mit den anfangs sehr liberal gewährten Benefizien schlechte Erfahrungen gemacht haben und immer mehr davon abkommen.

Im großen und ganzen sind alle Häuslichkeiten auf große Einfachheit abgestimmt und man versucht umsomehr, ohne große Geldaufwendungen auszukommen, als die meisten nur mit einem vorübergehenden Aufenthalt rechnen und solange auch rechnen müssen, bis sie nicht ihre relative Festigkeit gegen klimatische Einflüsse erprobt haben.

Das wichtigste Stück der ganzen Einrichtung ist das Bett;*) je bequemer und geräumiger dasselbe ist, desto wohler wird sich der Besitzer fühlen. Man nimmt nur eiserne Bettstellen mit Vorrichtung zum Aufhängen des Moskitonetzes. Je breiter das Bett ist, desto besser, — am zweckmäßigsten sind die doppelschläfrigen von fast quadratischer Form. In jedem Falle unterlasse man die Anschaffung eines Bettes von der hier üblichen Breite, — man muß bei der Wärme des Klimas nicht nur während des Schlafes Bewegungsfreiheit haben, sondern sich namentlich im Fieber von einem durchschwitzten Fleck auf einen trockenen retten können. Ein Spiralfederboden verteuert zwar den Preis eines Bettes ganz wesentlich, bringt aber gegenüber den üblichen Eisenbändern soviel Annehmlichkeiten, daß man nur dringend dazu raten kann. Die einzige zweckmäßige Form des Bettgestelles ist die mit hohen Eckpfosten,

*) S. Anzeigenteil: Carl Schulz, Berlin.

weil das Innere des Mosquitonetzes einen — wenn auch nur durchlässig abgeschlossenen — Raum für sich bildet und es nicht gleichgültig ist, ob dieser Raum durch fehlerhafte Konstruktion verkleinert wird. Aus diesem Grunde lasse man sich auf keine Vorrichtungen ein, die das Mosquitonetz dachförmig oder von einem Galgen am Kopfende herabfallen lassen. Matratzen und Kopfkissen nehme man möglichst dick und hart, — das Füllungsmaterial ist Kapok. Im Interesse der Sauberkeit sowohl als auch der Schonung wegen ist es ratsam, Matratze wie Kopfkissen in abnehmbare Bezüge aus starkem Inlett stecken zu lassen, die nach einem mit reichlicher Transpiration verbundenen Fieber abgenommen und gewaschen werden können. Die Kopfkissen brauchen nur wenig mehr als die Hälfte der hier üblichen Breite zu haben. Eine sehr angenehme Zugabe ist die von den Holländern übernommene „Duitschfrau", ein langes, zylinderförmiges Kissen, das man im Schlaf zwischen Arme und Beine nimmt, um das gegenseitige Aufliegen der an sich schon heißen Gliedmaßen zu verhindern.

Mosquitonetze müssen mindestens zwei Stück vorhanden sein, da es für gewöhnlich nicht angenehm ist, unter einem zu engmaschigen Stoff zu liegen, während es zu anderen Zeiten der verstärkten Insektenplage wegen nötig ist, sich doppelt abzuschließen.

Der besseren Haltbarkeit wegen lasse man das Dach des Netzes aus dünnem Leinenstoff machen, dafür die Seiten aber so lang, daß das Netz um das ganze Bett herum mit einer dicken Falte auf den Fusboden aufliegt. Sehr häufig sündigen die Fakanten durch Stoffersparnis an dem Einsteigeschlitz, — hier muß der Stoff mindestens 80 cm übereinandergreifen, damit er niemals bei kleinen Spannungen auseinander klaffen kann.

Sehr viele der nach den Kolonien Gehenden verwenden ihre Gelder zum nicht geringen Teil für alle möglichen unnützen Sachen, halten den Rest dann sehr zusammen und kaufen — aus der Not eine Tugend machend — schließlich an Ort und Stelle von einem abgehenden Kollegen ein billiges altes Bett. Davor kann man nur warnen, denn ein solches Bett, das vielleicht schon mehrfach den Besitzer wechselte, jedenfalls aber schon eine ganze Reihe von Fieberfällen über sich ergehen lassen mußte, ist weder besonders appetitlich noch kann es auch der Gesundheit sehr förderlich sein. Unsere Berliner Eisenmöbel-Industrie ist jetzt auch so weit, daß man hier vorschriftsmäßige Tropenbetten bekommt und so wird man jedenfalls am besten tun, wenn man sich gleich von hier aus damit versorgt, — zumal die in Frage kommenden Dampferlinien nicht engherzig in der Abmessung des Freigepäcks zu sein pflegen.

Die vielen Modelle von Tropen-Feldbetten sind nicht für dauernden Gebrauch und können neben einem ordentlichen Bett

überhaupt nur für den in Frage kommen, der Expeditionen und häufige Märsche zu machen haben wird.

Das zweitwichtigste Stück ist der „lange Stuhl", deshalb so wichtig, weil man den größten Teil der dienstfreien Zeit auf ihm zubringt und auch leichtere Fieberfälle lieber auf ihm als im heißen Bett abzumachen sucht. Man setzt sich auch zur Plauderei beim Glase Bier mit Kollegen und guten Freunden nicht steif an den Tisch, sondern zieht sich — wenn man auch für die Gesellschaft genügend zur Verfügung hat — dazu auf den langen Stuhl zurück. Man hat davon zwei Typen, die man im Osten als „Longchair" und „Bombay-Stuhl" unterscheidet. Erstere Art ist da, wo man die Wahl hat, entschieden vorzuziehen, — es ist unsere „Chaiselongue" aus Rohrgeflecht. Wo man kann, z. B. auf der Durchreise durch Singapore — lasse man sich diese Stühle nach Maß anfertigen (Dauer 4 Tage, Preis 3 bis 7 Dollar Mexikanisch), gebe aber die Bestellung durch den Hotelier auf, da man sonst sehr geschnitten wird. Der „Bombay-Stuhl" ist ein weit zurückgebogener Lehnstuhl aus Holz mit Rohrgeflecht, der als Ruhe für die Beine die verlängerten Armlehnen — meist zum Einklappen — hat. Viele ziehen diese Stühle den anderen vor, doch führt die hohe Lage der Beine und der ständige Druck auf die Waden leicht zu schmerzhaften Blutstockungen.

Die Anschaffung beider Arten wird man für den Ausschiffungs- oder einen Durchgangshafen vorsehen müssen.

Sehr praktisch und gleichartigen Holzmöbeln entschieden vorzuziehen sind eiserne Waschtische, die man für jeden Geschmack passend bekommen kann, — für bescheidene Ansprüche genügt der bekannte kleine Wasch-Schrank. Im übrigen nimmt der Waschtisch in den Tropen deshalb eine untergeordnete Stelle ein, weil man alle Waschungen möglichst gleich über den ganzen Körper ausdehnt, also in die Badestube verlegt.

An sonstigen Möbeln ist noch erwünscht ein Wäscheschrank oder Kommode und mehrere Tische und Stühle. Europäische Möbel eignen sich im allgemeinen nicht für die Tropen, weil an ihnen zu viel aufgeleimtes Beiwerk ist und weil die einfacheren Sachen meistens an Austrocknung und Zerfall leiden.

Man nehme alles Mobiliar tunlichst aus einem Ort, der dem neuen Bestimmungsort klimatisch möglichst ähnlich ist, — das wird sich, wenn nicht im Schutzgebiete selbst, jedenfalls in einem Durchgangshafen ermöglichen lassen.

Europäische Möbel müssen jedenfalls von einer zuverlässigen Firma bezogen werden, die Gewähr dafür bietet, daß alles aus gut abgetrocknetem Holze gefertigt ist. Die in heimischen Zimmern

einen breiten Raum einnehmenden Polstermöbel kommen für die Tropen überhaupt nicht in Frage.

Von Stühlen bewähren sich am besten die einfachen, gebogenen Wiener-Stühle, die auch den Vorzug haben, daß sie erst an Ort und Stelle zusammengesetzt werden können.

Der am meisten benutzte Raum des Hauses ist die Veranda und auf ihre Ausstattung wird am meisten Wert und Sorgfalt gelegt. Im Osten sind dafür allgemein die sehr billigen und geschmackvollen chinesischen Rohrmöbel im Gebrauch.

Das Notwendigste an Mobiliar wird man immer an Ort und Stelle, falls es sich nicht um neue Ansiedlungen handelt, zusammenfinden können und daher verwende man außer auf Bett und langen Stuhl erst dann seine Gelder dafür, wenn man alles Nötigere angeschafft hat. Wer sich zu helfen weiß und einigen Geschmack hat, kann, falls seine Stellung nicht gewisse Rücksichten beansprucht, sich aus großen Kisten und buntem Kattun für den Anfang das meiste Mobiliar selbst herrichten, bis die erste Drangperiode vorüber und sich eine Gelegenheit zu günstigen Anschaffungen bietet.

Etwas anders steht es schon mit dem Eß- und Trinkgerät! Man braucht keineswegs verwöhnt zu sein und wird doch nicht unempfindlich sein gegen die Macht, die das Auge auf den Gaumen ausübt. Bei der Bedeutung, die das Wohlbefinden des Magens für den allgemeinen Gesundheitszustand der Tropenbeamten hat, ist dies doppelt wichtig. Ein einfach aber gut zubereitetes Gericht in netter Weise serviert kann zur Delikatesse werden, und die gleiche Speise kann in einer irdenen Schüssel vorgesetzt, abstoßend wirken. Man wird in den Tropen selten einen wirklichen Hunger verspüren, sehr oft aber den Magen direkt zur Speiseaufnahme zwingen müssen, — umsomehr sind die Hilfsmittel des europäichen Komforts, die der Realist allerdings für überflüssig erklären kann, hier am Platze.

Tischtuch und Servietten sind die ersten Erfordernisse, die aber allein nicht genügen. Schon für billiges Geld kann man ein vollständiges Porzellan-Service in ansprechender Ausführung haben und dieses genügt allen Ansprüchen in den Kolonien. Teuere Sachen anzuschaffen, hat keinen Wert, weil das Zerstörungsvermögen eines farbigen Dieners — ausgenommen vielleicht des Chinesen — das einer Donna aus Ostelbien um ein bedeutendes übertrifft. Geschirr aus Fayence vermeide man, da dieses nach einiger Zeit — namentlich die Teller — durch hunderte kleiner Glasur-Risse völlig unansehnlich wird.

Als das Ideal für einen Tropenhaushalt muß man das Nickelgeschirr bezeichnen, das ja auch schon bei uns der Stolz der Hausfrau ist. Allerdings ist die erste Ausgabe hoch — und das wird für viele bestimmend sein — aber man kann ein solches Service als eine nur zinslose Kapitalsanlage ansehen. Teller und Tassen wird man aus alter Gewohnheit immer am liebsten in Porzellan

vor sich sehen wollen, aber Schüsseln, Näpfe, Terrinen etc. sind in Nickel nicht nur durchaus kolonial-salonfähig, sondern auf die Dauer auch billiger als das billigste Porzellan. Zudem wird man für ein Gebrauchsservice aus Porzellan, von dem schon nach kurzer Zeit kaum ein einziges Stück mehr einwandsfrei sein wird, bei einem evtl. Fortgange nicht so viele Abnehmer finden, wie für ein Nickelservice, das — von Diebstählen und Bummeleien abgesehen — seinen Wert dauernd behält.

Das gilt namentlich auch vom Waschgeschirr, das noch mehr als das Eßgeschirr unter der unvorsichtigen Behandlung leidet.

Rein-Nickel werden sich nur wenige leisten können, aber das nach neuem Verfahren (Aufwalzen der Nickelplatte auf kaltem Wege) hergestellte und wesentlich billiger plattierte Geschirr wird — wenn es nicht sehr roh behandelt wird — nicht mehr die Mängel der gewöhnlichen Vernickelungen aufweisen.

Wer sich aber auch das nicht leisten kann, nehme jedenfalls Messer, Gabeln und Löffel aus Nickel, keinesfalls aber die verschiedenen Silberkompositionen, die durchgängig für die Tropen nicht taugen. Auf alle Fälle vermeide man aber bei Messern und Gabeln Griffe aus Holz, Bein, Horn etc., die in den Tropen noch weniger aushalten als hier zu Lande.

Noch schlimmer steht es natürlich mit allen Gläsern, von denen jeder Haushalt im Jahre ansehnliche Quantitäten verbraucht. Zweckmäßig nehme man — wo angängig — immer die Becherform und vermeide hohe und dünne Füße.

Auch hier läßt sich unter bedeutender Erhöhung des äußeren Eindrucks mit Vorteil Metall verwenden, denn die neueren Edelzinne sehen ebenso vornehm aus wie sie für die Tropen geeignet sind. Leider wird auch hier der Preis maßgebend sein. Hier kann man aber oft das Nützliche mit dem Angenehmen verbinden! Wohl jeder, der nach den Kolonien auf Jahre, vielleicht auch auf Nimmerwiedersehen geht, hat einige gute Freunde, die meist in Verlegenheit sind, welche Dedikation sie dem Scheidenden noch als Gruß aus der Heimat und aus Freundeskreise mitgeben können, — meist kommen dann ziemlich unnütze Dinge heraus. Den Herren kann hier mit einem Wink gedient sein.

Die Küche ist und bleibt in den Kolonien das Reich eines farbigen Koches und auch eine europäische Hausfrau wird sich allein auf die Oberleitung beschränken müssen. Demzufolge ist alles der Ausschmückung dienende Beiwerk völlig überflüssig und ebenso vermeide man jedes Zuviel. Je mehr vorhanden, desto roher wird damit umgegangen, desto seltener wird ein Stück gereinigt, — eines so unangenehm wie das andere. Nickel wäre auch hier am praktischsten,

*) S. Anzeigenteil: P. Raddatz & Co., Berlin.

kann aber nur in einem Haushalte Verwendung finden, in dem eine Frau auf Ordnung hält, — sonst würde es doch zu teuer. Wirklich gute Emaillegeschirre trifft man leider immer seltener, deshalb nehme man schon das beste.

Einige Töpfe und Pfannen, ein Wasserkessel, diverse Löffel und Messer, ein Reibeeisen, Durchschlag, Kaffeetrichter und — unter keinen Umständen zu vergessen — eine Fleischhackmaschine — und das Nötige ist da. Einige luftdicht schließende Büchsen für angebrochene Konserven, Gewürze etc. und nicht zu wenig Küchentücher vervollständigen die Einrichtung.

Wer es sich leisten kann, nehme sich einen Kochherd mit, den man schon in leicht transportabler und billiger Form bekommt; — man kann dann auf das offene Kochfeuer verzichten und durch Wohlgeschmack der Speisen gegenüber den weniger glücklichen bedeutende Vorteile haben.

Sehr zweckmäßig — sobald erst unser Brennspiritus in den Kolonien eingeführt ist — sind Spiritus-Kochplatten resp. Spiritus-Kochherde, die die Annehmlichkeiten der allgemein beliebten Gaskochmaschine bieten.

Petroleumkocher sind durchaus ungeeignet, weil sie ausnahmslos die Luft verpesten.

Lampe! Meist ein wunder Punkt. Man nehme ganz einfache Konstruktionen mit gangbaren Brenner-Nummern, damit man nie wegen Cylindern und Dochten in Verlegenheit kommen kann. Sehr zweckmäßig sind Windglocken, die unten und oben geschlossen sind.

Gardinen, Portièren etc. tragen viel zur Erhöhung der Wohnlichkeit bei, sind aber meist sehr vergänglich. Jedenfalls nehme man nur ganz billige aber möglichst farbechte Stoffe mit, — Sonne, Feuchtigkeit, Staub und Ungeziefer sind in unglaublich kurzer Zeit damit fertig.

Jagd- und Verteidigungswaffen.

Auch bei dieser Position werden viel Dummheiten gemacht und wird viel Geld unnütz ausgegeben.

Sehr viele, die vorher niemals ein Jagdgewehr in der Hand gehabt, geschweige denn jemals den Versuch gemacht haben, einen Hasen zu treffen, glauben sich — weil es nun einmal zum guten Ton gehört — in den Kolonien zum wütenden Nimrod ausbilden zu müssen.

Solche Fälle, in denen das gelingt, gehören zu den großen Seltenheiten. Sehr häufig tritt aber selbst bei solchen Leuten, die

in Deutschland mit Eifer der Jagd obgelegen haben, das gerade Gegenteil ein, — selbst der zäheste Körper büßt in den Tropen wesentlich an Spannkraft ein, und es muß schon eine sehr starke Jagdpassion vorhanden sein — wenigstens bei dem, der geschäftliche Verpflichtungen hat und es damit ernst nimmt — wenn die freien Tage, meist auch nur Sonntage, der Jagd gewidmet werden sollen.

Dazu kommt, daß z. B. unsere ganzen Südseegebiete nichts jagdlich Interessantes bieten können und somit für alle Leute, die dorthin gehen, überhaupt jede Möglichkeit, sich jagdlich zu betätigen, von vornherein fortfällt. Bei der Form der Vegetation und der Zusammensetzung der dortigen Tierwelt sinkt die Jagd zur unwaidmännischen Schießerei herab, die wirtschaftlich durch den Kochtopf, den Wert von Vogelbälgen und bunten Federn zwar gerechtfertigt wird, die aber von keinem, der über das Studium der Teschingjägerei fort ist, irgendwelches Interesse beanspruchen kann.

Man überläßt somit in den Südseegebieten die Küchenjagd einem Schwarzen, den man unter der sehr treffend gewählten Bezeichnung: „Schießjunge“ meist unter das ständige Dienstpersonal einstellt.

Wenn es sich somit im Hinblick auf die Versorgung der Küche auch für diese Gebiete empfehlen wird, eine Schrotflinte mitzunehmen so ist es doch ein unnötiger Luxus, dafür höhere Beträge anzulegen — man bekommt für 50 bis 60 Mk. jetzt schon ganz passable Doppelflinten, die in der Hand der Schwarzen vollständig ihren Dienst tun und auch für die wenigen Male, die der Besitzer im ersten Eifer selbst damit in den Busch läuft, um meist Aas-Jägerei*) zu betreiben, mehr als ausreichen.

Nicht ratsam ist die Anschaffung der einläufigen Lütticher Schrotflinten (30 Mark), da dieselben zwar weit tragen, aber leicht nicht zu raparierende Defekte an der Schlagfeder aufweisen und für den, der an das Zielen zwischen zwei Läufen hindurch gewohnt ist — und dazu gehören auch die meisten schießkundigen Schwarzen — wenig handlich sind.

Das gangbarste Caliber ist Nr. 16, — für die Südseefauna passender wäre C. 20, doch wird man für C. 16 eher Ersatz an Ort und Stelle bekommen können.

Büchsflinten, Drillinge und Gewehre mit auswechselbaren Kugelrohren sind in vielen Kolonien, so in den Südseegebieten, garnicht zu verwerten; sie sind demnach unter keinen Umständen anzuschaffen und, wenn man sie hat, am besten in der Heimat zu lassen, da sie zum Verrosten zu schade sind.

---

*) Unwaidmännisches Schießen aller vor die Flinte kommender Wesen, die später als für die Küche unbrauchbar befunden und fortgeworfen werden.

Schrotrepetiergewehre werden von den meisten waidgerechten Jägern mit Recht auch für heimische Verhältnisse als unwaidmännisch bezeichnet und sind — ganz abgesehen davon, daß in einer ungeübten Hand leicht Unglück damit angerichtet werden kann — auch für unsere Südseekolonieen schon deshalb zu verwerfen, weil man mit einer Doppelflinte niemals einer etwaigen Fülle an Flugwild gegenüber in Verlegenheit kommen wird.

Für solche, die nach Neu-Guinea gehen und von Paradiesvogeljagd und aus derselben zu erzielenden großen Reichtümern träumen, sei gesagt, daß die Jagd auf diese scheuen, in der Nähe der Stationen nicht mehr ganz leicht zu findenden Vögel eine Jagdscheingebühr von 100 Mark voraussetzt.

Für das Jagd-Dorado Äquatorialafrika liegen die Verhältnisse natürlich ganz anders, aber gerade deshalb sind für die Ausübung der dortigen Jagd noch mehr Jagdpassion und Vorkenntnisse Bedingung und weil die allen Anforderungen entsprechende Jagdausrüstung für diese Gebiete nicht billig ist, prüfe sich jeder, bevor er zu diesen Ausgaben schreitet, ob er nicht nur die vorgenannten Bedingungen erfüllt, sondern ob ihm die Art seiner Stellung und sein künftiges Domizil auch genügend Aussicht bieten, daß die Möglichkeit zur Ausübung der Jagd im einigermaßen richtigen Verhältnisse zu den großen Ausgaben stehen wird.

Eine Expreß-Doppelbüchse und eine Doppelflinte C. 16 dürften als notwendig, aber auch als ausreichend bezeichnet werden für den Durchschnittsjäger, und große Jäger werden sich am besten nach alter Gewohnheit und eigenem Verständnis ausrüsten.

Wer Vögel sammeln will und somit auch die kleinen und kleinsten — naturwissenschaftlich meist auch wertvollsten und interessantesten — Bewohner des Waldes beachten muß, wird gut tun, sich mit einer Doppelflinte C. 32 zu versehen. Das gilt auch für diejenigen, die nach der Südsee gehen.

Um aber hier keine falschen Vorstellungen wachzurufen, sei bemerkt, daß sich damit nur der beschäftigen kann, der zuvor gelernt hat, auch kleinste Vögel sachgemäß zu präparieren, der ferner einiges ornithologisches Verständnis und viel freie Zeit hat. Fehlen diese oder nur eine dieser Vorbedingungen, so wird die ganze Schießerei zu einem Verbrechen an der Schöpfung, denn die alltäglich vorkommenden Vogelarten unserer Kolonien haben schon in einwandsfreien Exemplaren nicht einmal mehr einen nennenswerten Geldwert, geschweige denn in fehlerhaften.

Die Schrotmunition macht sich bekanntlich jeder Jäger am besten allein, — allerdings in den Tropen ein Grund mehr, auf das Vergnügen der Niederjagd ganz zu verzichten. Will man sich jedoch dieser Arbeit unterziehen, so nehme man sich 100 gute

Messinghülsen nebst Zündhütchen, Zange und Würgemaschine mit, und man wird für sehr lange Zeit genügend Patronenhülsen zur Verfügung haben. Gewöhnliche Papphülsen leiden in der feuchtwarmen Witterung sehr leicht, geben oft Versager, gehen meist schwer in den Lauf und reißen beim Ausziehen aus dem Laufe oft am Messingboden ab — namentlich letzteres ist sehr störend und verlustbringend.

Es kommen seit einigen Jahren auch ganz leichte, wesentlich billigere Messinghülsen in den Handel, die nicht auf ein häufiges Laden berechnet sind und deshalb im allgemeinen zu teuer kommen, aber gegenüber den Papphülsen doch ganz wesentliche Vorteile haben. Die meisten solcher Hülsen werden sich immerhin auch noch ein zweites Mal verwenden lassen.

Für kleine Kaliber — d. h. über C. 20 — sind Messinghülsen kaum im Handel, und man wird dafür überhaupt am besten fertige Patronen nehmen.

Auch sonst gibt es im Handel eine recht gute fertige Munition für die landläufigen Kaliber — sie beschwert aber sehr das Gepäck und man kann, wenn man sie als fertige Patronen deklariert, leicht auf Schwierigkeiten beim Versand stoßen und andernfalls große Unannehmlichkeiten haben.

Für manche Zwecke, z. B. Expeditionen, wird es jedoch am praktikabelsten sein, fertige Munition mitzunehmen, dann ist es aber durchaus nötig, daß jeder der im Handel üblichen Pappkartons in ein dünnes Zinkblech eingelötet wird und zwar so, daß man mit der unbewaffneten Hand, d. h. ohne Blechscheere, das Paket öffnen kann. (Weichgelöteter Überlegestreifen etc.)

Übrigens gibt es auf allen Stationen, die von den Dampfern angelaufen werden, jederzeit die gangbareren Patronenhülsen, sodaß also der gelegentliche Schießer hier in Deutschland weder sein Gepäck zu beschweren noch seine Börse zu entlasten braucht.

Als Verteidigungswaffe ist ein brauchbarer Revolver immer ratsam, — man wird zwar kaum in die Notwendigkeit des Gebrauches versetzt werden, aber immerhin sind auch die größten Stationen unserer Kolonien noch weniger vor Zwischenfällen sicher wie die deutsche Reichshauptstadt.

Jedenfalls nehme man aber einen handfesten, zuverlässigen Revolver und keine Spielerei mit, — eine sehr brauchbare Waffe ist der in der deutschen Armee eingeführte Offiziersrevolver.

Für sonstige Verteidigungswaffen hat der Beamte etc., d. h. also das Gros aller Kolonialleute nicht zu sorgen, — sie gehören zu dem Inventar einer jeden Station oder werden gegebenen Falls vom Gouvernement gestellt. Allerdings wird, wie verschiedene Zwischenfälle gezeigt haben, hier der Brunnen häufig auch erst

zugedeckt, wenn das Kind hineingefallen ist; man ist damit zufrieden, daß buchmäßig genügend Gewehre vorhanden sind, unterläßt es aber, dieselben in Ordnung zu halten resp. geht erst dann an die Instandsetzung, wenn Not am Mann ist.

Immerhin kommen Forschungsreisende, Sammler und solche, die neue Stationen anzulegen haben, namentlich dann, wenn sie nicht unter dem Schutze gouvernementaler Bedeckungsmannschaften reisen können, in die Lage, selbst für den vollen Schutz des ganzen Unternehmens sorgen zu müssen, — für solche seien hier über zweckmäßige Waffen einige Worte gesagt.

Der neue Militärkarabiner mit Mantelgeschoß ist nur für solche Gegenden anzuraten, wo man damit rechnen muß, evtl. auf weite Entfernungen ein Gefecht aufnehmen zu müssen, und auch dann wird er nur in die Hand von Europäern und ganz guten und ruhigen farbigen Schützen gelegt werden können.

Die Gefahr der Munitionsvergeudung, die unter Umständen verhängnisvoll werden kann, ist sehr groß. Zudem ist es eine Waffe, die für Kolonialverhältnisse aus einem anderen Grunde weit ungeeigneter ist, als die älteren Modelle unserer Militärgewehre. Vielfach — namentlich in unseren Südseegebieten — wird die Ursache eines bewaffneten Zusammenstoßes in einer völligen Unkenntnis der Eingeborenen über die Überlegenheit des weißen Mannes liegen, dann auch in Mißverständnissen und öfter auch in Habsucht. Es wird in solchen Fällen nun keinem fühlenden Menschen daran gelegen sein können, möglichst viele der Gegner zu töten oder, was in den meisten Fällen dasselbe bedeuten wird, zu verwunden, vielmehr hat er lediglich so schnell als möglich eine Sinnesänderung des Gegners herbeizuführen, d. h. so schnell als möglich den Angriff abzuschlagen.

Diese Wirkung erzielt das kleinkalibrige Mantelgeschoß bedeutend später als die alten, größeren Bleigeschosse, — man wird also in einem Gefecht, in dem nur neue Gewehre in Aktion sind, unendlich viel mehr Gegner schwer verwunden, denn die ganze Wirkung des Schießens wird den in höchster Aufregung befindlichen Eingeborenen verhältnismäßig lange Zeit ganz verborgen bleiben, das Feuer wird also ungleich länger unterhalten werden müssen. Da aus Mangel an geeigneter Wundbehandlung alle einigermaßen schweren Verwundungen, ja selbst die meisten Fleischwunden zum Tode führen werden — wenn evtl. auch erst nach sehr langer Zeit — so ist hier, wo es sich nicht um eine Aufreibung des Gegners handeln darf, das neue Geschoß als unangebracht, wenn nicht sogar inhuman, zu bezeichnen.

Ganz anders die alten Geschosse! Ganz ohne Blut — also Verlust an Menschenleben — wird und kann solch ein Gefecht nicht abgehen, aber man kann wohl diese Verluste auf das geringste

Maß herabdrücken, wenn zu Beginn des Gefechtes einige gut gezielte Schüsse abgegeben werden, die durch die Art ihrer Verwundung sich sofort nach der Umgebung der Getroffenen in ihrer furchtbaren Wirkung bemerkbar machen und diese zu einem schleunigen Ablassen von ihrem nutzlosen Beginnen veranlassen werden.

Es wird niemand, der logisch denken kann, abstreiten können, daß es ungleich humaner ist, wenn 2 der Gegner sofort getötet werden, als wenn 20 schwere Wunden davontragen, von denen einige vielleicht nach Minuten und Stunden, die meisten aber erst nach Wochen und Monaten eines qualvollen Leidens zum Tode führen.

Es ist hier deshalb genauer auf diesen Punkt eingegangen worden, weil vor mehreren Jahren die gleichen Auslassungen des Verfassers in einem Vortrage in Frankfurt a. M. von einem dortigen Blatte falsch aufgefaßt, mit abfälligen Bemerkungen wiedergegeben und schließlich vom „Hamburger Echo“ und dem „Vorwärts“ als Beweise kolonialer Gemütsverrohung breitgetreten wurden.

Eine sehr gute — jetzt im Handel allerdings nicht mehr ganz leicht zu bekommende — Waffe ist die Jägerbüchse M. 71. Sie schießt vorzüglich, ist leicht und hat nicht den starken Rückstoß wie der gleichnamige Karabiner, den man am häufigsten in den Kolonien antrifft und der nach der Jägerbüchse am zweckmäßigsten ist.

Die Magazingewehre M. 71/84 sind wegen ihres komplizierten Mechanismus, der namentlich bei Farbigen leicht dazu führen kann, daß der Schütze die Herrschaft über sein Gewehr für die entscheidendsten Augenblicke ganz verliert oder seinen abgemessenen Patronenvorrat sinnlos verknallt, ganz ungeeignet, auch ist die Reinhaltung eine sehr schwierige.

Die Selbstlade-Repetierpistolen, bei denen das Holzfutteral als Kolben angesetzt werden kann, so daß man dann eine sicher schießende, karabinerartige Waffe hat, sind recht brauchbar für den Nahkampf bis zu 100 m und machen den Revolver entbehrlich, — allerdings beträgt der Preis auch das Mehrfache eines solchen. Noch besser sind die neuen Parabellum-Pistolen mit festem Schaft.

Für Leute, die ohne größere Bedeckungsmannschaft allein auf isolierten Posten sitzen und mit gelegentlichen Überrumpelungen auf der eigenen Station zu rechnen haben, kann solch eine Waffe von ganz hervorragendem Werte sein.

Auch die von der Firma v. Dreyse-Sömmerda in den Handel gebrachten sogen. Exportbüchsen sind infolge ihrer Einfachheit und dabei doch befriedigenden Schußleistung — Munition 71 — gleichfalls recht brauchbare Gewehre. Das Sichern und Entsichern verlangt zwar etwas Kraftanstrengung, doch sind Störungen an

diesem Teile nicht möglich und Unglücksfälle durch Unvorsichtigkeit ausgeschlossen, weil die Schlagfeder in gesichertem Zustande ganz entspannt ist.

Der Gebrauch der genannten älteren Modelle ist für den europäischen Schützen durch den ungleich stärkeren Rückstoß wesentlich unangenehmer, — namentlich bei der dünnen Kleidung in den Tropen. Dieser Übelstand, der für den nicht so empfindlichen Schwarzen überhaupt nicht zur Geltung kommt, kann leicht durch Gummikappen, die in allen einschlägigen Geschäften stets am Lager sind, abgestellt werden. Es sind keinerlei Vorrichtungen dazu nötig, sondern die Kolbenkappe aus dickem Weichgummi kann beliebig übergestreift und abgenommen werden; sie verringert den fühlbaren Rückstoß ganz wesentlich, ohne die Sicherheit des Anschlages auch nur im geringsten zu beeinträchtigen.

Proviant.

Wer als Pflanzer, Kaufmann, Beamter nach den Kolonien geht, wird es in den seltensten Fällen nötig haben, sich in der Heimat mit Proviant versehen zu müssen. Meistens werden am künftigen Wohnsitze selbständige Kaufleute sein, die — solange sie sich nicht durch ungerechtfertigt hohe Preise diese Gunst verscherzen — ein moralisches Recht haben, von den Ortsangesessenen berücksichtigt zu werden. Wenn sich jeder in den Kolonien selbst aus der Heimat verproviantieren wollte, so würde es dem Kaufmann nicht möglich sein, sich die vom Europäer benötigten Sachen auf Lager zu halten, — er müßte sich dann auf den Handel mit Farbigen beschränken.

Ist kein selbständiger Kaufmann am Platze, so wird die Unternehmerin der Pflanzung etc. ein Lager der gangbarsten und unentbehrlichen Vorräte am Platze halten.

Leider ist es namentlich bei den verschiedenen Kolonialgesellschaften Brauch gewesen, nicht nach dem von der Reichsregierung aufgestellten Grundsatze: „Das Beste vom Markte ist für unsere Beamten das Angemessene und ist allein der hohen Transportkosten wert!“ zu verfahren.

Man suchte hier möglichst billig einzukaufen, da dann am meisten zu verdienen ist, — natürlich giebt es dann häufig alte Ladenhocker, deren Minderwertigkeit durch den Seetransport und ein längeres Lagern in der heißen Zone sicher nur erhöht werden kann.

Eine notwendige Folge dieser unklugen Praxis war, daß unverhältnismäßig hohe Abschreibungen vorkamen, so daß die

Lagerverwaltungen der Gesellschaften Schmerzenskinder zu sein pflegen. Bei den meisten dieser Unternehmungen ist man im Laufe der Jahre auch davon abgekommen, die Angestellten durch eine Klausel im Vertrage zu einem Bezuge aus den Lägern der Gesellschaft zu zwingen. Vielleicht kommt auch noch einmal der Zeitpuntk, zu dem den vielen armseligen Händler-Existenzen der Südsee die Produkte ihres mühsamen Tauschhandels nicht mehr durch Rechnungen und Schuldkonten allein bezahlt werden und wo es auch diesen freigestellt wird, sich da mit allem Notwendigen zu versorgen, wo sie es am besten und preiswertesten bekommen können.

Es ist hier nicht der Ort, darüber zu polemisieren und vor allen Dingen auch nicht der Raum; denn darüber ließen sich Bände schreiben.

Um sich direkt verproviantieren zu können, — namentlich ehe man die örtlichen Verhältnisse seines neuen Domizils genau kennt — muß man einigermaßen disponieren können; daß es nicht so schwer ist, als es auf den ersten Blick erscheinen mag, ist daraus zu ersehen, daß alle Kommandanten und Messevorstände unserer Kriegsschiffe es auch müssen. Allerdings wird es nur derjenige können, der einige Mittel zur Verfügung hat, denn auf Kredit ist die Sache nicht zu machen, — spätere Nachsendungen lassen sich eher solvieren, da die meisten Reichs- wie Privatbeamte einen Teil ihres Gehaltes als sogenannte Heimatszahlungen einbehalten und an beliebig zu bestimmende Stellen zur Auszahlung bringen lassen.

Für ein etwaiges Zuviel an guten Proviantsachen wird man stets in den Schutzgebieten ohne jeden Verlust Abnehmer finden und so sind bei sachgemäßer Wahl keinerlei Risiko, wohl aber manche Annehmlichkeiten und Vorzüge und nicht unbedeutende Ersparnisse zu erzielen. Man kann seinem eigenen Geschmack nachgehen und bekommt alles in frischer, guter Qualität. Mag auch der jedesmalige Ausgabeposten hoch erscheinen, so wird er doch wesentlich niedriger sein, als sich in der gleichen Zeit die nach Pfennigen und Groschen rechnenden Bezüge an Ort und Stelle belaufen werden. Die Transportkosten bleiben dieselben und die hohen Aufschläge der Lagerverwaltungen kann man sparen.

Fleischkonserven.

Das erste Streben einer jeden Niederlassung muß es sein, die Bewohner so schnell als möglich von dem Genuß von Konserven zu befreien; eine teure Schnepfenkonserve, gelegentlich im Biwak genossen — schmeckt sehr schön, nach wenigen Tagen aber schon verliert man in den Tropen den schönsten Hunger, wenn man nur eine Fleischkonserve sieht. Und die für den Versand nach den Tropen geeigneten Fleischkonserven sind wahrlich nichts weniger

als Leckerbissen! Die einzige Ausnahme machen die in den preußischen Militärfabriken hergestellten vorzüglichen Fleischkonserven, die aber leider dem Privatmann nicht zugänglich sind.

Wer sich nicht für Expeditionen in unbekannte Gegenden zu verproviantieren hat, braucht heute kaum noch Fleischkonserven mitnehmen, denn überall wird man schon frisches Fleisch, Geflügel und Eier käuflich bekommen können resp. sich mit den Ergebnissen der Jagd solange hinhalten können, bis man sich durch Einrichtung eines eigenen Geflügelhofes — der jedem, dem es die örtlichen Verhältnisse seines neuen Domizils gestatten, dringend anzuraten ist — ganz unabhängig gemacht hat. Namentlich frische Eier sind für die Erhaltung des Körpers von ganz hervorragender Bedeutung, wo man so häufig in die Lage kommt, den gänzlich apathischen Magen zur Aufnahme von Speisen zwingen zu müssen.

Man wird gut tun, sich bei Zeiten darüber zu informieren, wie es am künftigen Wohnplatze in dieser Beziehung bestellt ist; evtl. kann man das ganze lebende Inventar eines abgehenden Beamten übernehmen, sonst kann man sich aus dem letzten Hafenplatze für geringes Geld einen kleinen Stamm Hühner — die auch einen längeren Seetransport gut zu überstehen pflegen — mitbringen.

Das empfiehlt sich namentlich für diejenigen, die nach der Südsee gehen, denn die dortigen Proviantverhältnisse sind noch keineswegs aus dem Stadium des Mangelhaften heraus und die Preise, welche — namentlich in Neu-Guinea — für Hühner und Eier bezahlt werden müssen, wenn überhaupt etwas davon zu haben ist, müssen noch immer als ganz abnorme bezeichnet werden, zumal die Federviehhaltung so gut wie gar keine Unterhaltungskosten verursacht und alles Vieh vorzüglich fortkommt.

Eikonserven.

Sehr wenig bekannt sind Eikonserven, die natürlich ein frisches Ei niemals ersetzen können, aber zu Koch- und Back-Zwecken ganz vorzüglich sind. Der Verfasser hat selbst ein flüssiges Eigelb in Flaschen probiert; — die letzte Flasche wurde ca. 2 Jahre nach Absendung aus Deutschland verbraucht und war einwandsfrei. Unter mehreren Dutzend Flaschen war nur 1 infolge schlechten Korkens unbrauchbar. Es kann für die Küche namentlich da warm empfohlen werden, wo frische Eier knapp sind.

Wurst.

Am meisten entbehrt man unsere heimatlichen Wurstwaren, die sich mit wenigen Ausnahmen nicht für den Versand nach den Tropen eignen, auch wenn sie noch so peinlich verpackt werden.

Eine recht dankbare Konserve auf diesem Gebiet sind die besonders für den Export nach den Tropen zubereiteten Frankfurter Würstchen in Dosen. Zwar verlieren sie gegenüber den hier bekannten wesentlich an Geschmack, sind aber immer noch am angenehmsten, wenn man sich nicht zu viel davon auf den Hals ladet — man ißt sie sich sehr bald über!

Harte Cervelatwürste, etwas stark gesalzen und stark geräuchert, sind die einzigen Würste, die sich mit Sicherheit halten, aber auch nur, wenn man sie richtig verpackt. Eine jede Wurst kommt in eine Blechdose, die etwas weiter ist, als die Wurst stark ist, und dann wird die Büchse mit bestem Rinds-Nierenfett ausgegossen und verlötet. Im Handel kommt diese Verpackung auch vor, nur wird an Stelle des Nierenfettes schlechtes Schmalz genommen, — diese Art ist weder im Geschmack noch in der Haltbarkeit einwandsfrei, da das Schmalz leicht dünn wird und sich den Würsten mitteilt. Das zum Ausgießen der Büchsen verwendete Fett findet später ohne Verlust in der Küche Verwendung, so daß das Verfahren wesentlich billiger ist, als es scheint.

Auch harte Blutwürste halten sich bei solcher Verpackung einige Zeit gut. Ganz ungeeignet sind dagegen alle weichen Wurstarten — namentlich Leberwürste. Es kommt wohl Blut- und Leberwurst als Dosenkonserve (ohne Darm) auf den Exportmarkt, desgleichen Gänseleberpasteten etc., — die Ausgaben lohnen sich aber keinesfalls, denn man wird vergeblich nach einem Genusse und nach einer Ähnlichkeit mit dem aus der Heimat gewöhnten Geschmack suchen.

Auch das neue, patentierte Verfahren einer Fabrik, die die Würste in eine Schicht von Celluloid oder eine diesem ähnliche Masse luftdicht einschließt, soll sich nicht besonders bewährt haben.

Schinken.

Dafür kommen aber in den Handel sehr gute Schinken, die sich auch längere Zeit halten. Man unterscheide genau zwischen dem zarteren und ungleich angenehmeren westfälischen Schinken und dem harten englischen, der sich zwar länger hält, aber dem deutschen Fabrikate nicht annähernd an Güte gleicht. Naturgemäß wird man möglichst kleine Schinken nehmen, die etwas stark gepökelt und geräuchert werden, und man achte darauf, daß — wie das bei vielen Schlächtern üblich ist — die Schwarte nicht durch Einschnitte verletzt ist. Jeder Einschnitt ist ein Angriffspunkt für die Zersetzung. Jeder Schinken wird in Sackleinen gut eingenäht und letzteres dann mit einer Gipslösung inkrustiert.

Nicht geeignet zum Versand sind die sogen. Lachsschinken, selbst wenn sie besonders dafür präpariert werden. Mehrfache

Versuche des Verfassers schlugen fehl, obgleich die sorgfältige Verpackung beobachtet war, wie sie oben für die Würste geschildert war. Dasselbe gilt von Gänsebrüsten und anderen weicheren Räucherwaren.

Speck.

Ebenso wie die Schinken werden auch Speckseiten behandelt. Man nehme möglichst kleine Seiten — aber keine halben, denn das wesentliche Konservierungsmittel ist der die ganze Außenseite bedeckende Rauchniederschlag — und etwas durchwachsenen, da solche im Ganzen fester bleiben. Vor dem Einnähen reibe man die ganze Seite — es schadet dies auch bei den Schinken nichts — ordentlich mit Kochsalz ein, so daß möglichst eine ganze Salzschicht daranbleibt.

Eine gleiche Verpackung findet man im Handel auch häufig für Cervelatwürste angewendet, doch verlieren die so behandelten Würste auch noch ihren letzten Rest an Fett und viel billiger kann das Verfahren auch kaum sein.

Corned-Beef.

Das amerikanische Corned-Beef ist gleichfalls gut haltbar, wenn es auch infolge des Weichwerdens der Fettbestandteile meist wesentlich unansehnlicher wird, wie in der gemäßigten Zone. Wie sich das deutsche Corned-Beef verhält, ist dem Verfasser noch nicht bekannt. Bei gleicher Güte ist ihm natürlich der Vorzug zu geben.

Zungen.

Dasselbe gilt von Ochsenzungen in Dosen, — sie sind aber nicht billig und werden die meisten im Geschmack sehr enttäuschen.

Alle sonstigen amerikanischen und australischen Fleischkonserven — mögen sie heißen wie sie wollen — sind dringend zu widerraten; sie mögen in der Hand eines europäischen Koches wohl noch ein erträgliches Restaurationsfutter abgeben, das man gelegentlich einmal geduldig hinnimmt, — der durch Chinin etc. aber gereizte Tropenmagen ist nichts weniger wie geneigt, sich vergewaltigen zu lassen.

Um zunächst alles abzutun, was mit der Schlächterei zu tun hat oder ihr nahesteht, so seien zunächst einige Küchenzutaten erwähnt.

Schmalz.

Schmalz kommt meist für den Export in sehr minderwertigen Qualitäten an den Markt, — beim Öffnen der Dosen findet man in

der Regel eine grünlich schimmernde dicke Suppe vor, die nichts weniger als appetitlich aussieht. Daß dies nicht auf die Einwirkung des Klimas zurückzuführen ist, zeigten die Vorräte der vom Verfasser mit Hilfe einer zuverlässigen Firma nach eigenen Angaben und Bestimmungen verproviantierten Kaiser Wilhelms-Land-Expedition, die nach Schluß der Expedition von dem Landeshauptmann von Hagen übernommen und nach dessen Tode — also 18 Monate nach Versendung — in einem so tadellosen Zustande vorgefunden wurden, daß sich die anderen Beamten darum rissen.

Nierenfett.

Dasselbe gilt vom Nierenfett, das in schlechter Qualität natürlich — wie alles Schlechte — nicht in die Küche gehört, gegen dessen Verwendung in guter Beschaffenheit nicht nur nichts einzuwenden ist, sondern das sogar als Zusatz zu anderem Fett wegen seines etwas herzhaften Geschmacks sehr zu empfehlen ist. Wenn jemand behauptet, daß er damit zubereitete Speisen nicht essen könne, so leidet er an einer unzweckmäßigen Einbildung. Man wird diese beiden animalischen Fette am besten nicht in der am Markte fertigen Ware nehmen, sondern sich dieselbe für jede Sendung frisch zurecht machen lassen. Einige Pfennige mehr machen sich durch bessere Qualität reichlich bezahlt. Blechdosen à 2 oder 4 Pfd. sind die geeignetste Gewichtsbemessung.

Butter.

Es kann niemand erwarten, daß eine konservierte Butter, die sich monate- und jahrelang halten soll unter allen möglichen Temperaturveränderungen, eine frische, deutsche Butter auch nur annähernd ersetzen kann, — von diesem Genuß kann man mit der Abreise aus Deutschland Abschied nehmen. Dagegen gibt es unter den am Markte befindlichen Konserven Buttersorten so verschiedener Qualitäten, daß dieselben kaum die gemeinsame Bezeichnung „Butter“ verdienen.

Meist zeigt sich beim Öffnen der Dose ein gelbes Öl, in dem auf dem Grunde ein noch nicht der gänzlichen Auflösung verfallener kleiner, butterähnlicher Klumpen schwimmt. Ob es Butter ist — wer kann das bei dem heutigen Stande der Nahrungsmittelchemie mit Bestimmtheit sagen? — Nur der Fabrikant, — und der wird vermutlich Gründe haben, darüber zu schweigen! Und dabei ist dieses Produkt recht teuer! Aber es gibt auch Butter, die voll und ganz die Anforderungen erfüllt, die man nur an eine derartige Konserve billigerweise stellen kann. Die 1896er Kaiser Wilhelms-Land-Expedition war mit einer Holsteiner Butter ausgerüstet, die selbst in monatelangem Schleppen durch die heiße Sonne nie-

ıls Spuren der Auflösung zeigte, solange die Büchse unversehrt ar. Auch nach 18 Monaten ihres Aufenthaltes im Lande hat sie ch Bericht zuverlässiger Leute noch eine reinweiße Farbe behalten d war unverändert fest. Dabei besteht zwischen diesen Qualitäten ım ein nennenswerter Preisunterschied. Am zweckmäßigsten sind , und 1 Pfd.-Büchsen; — was durch die Emballage verteuert wird, mmt durch sparsameren Verbrauch nach dem alten Satze: „Mit elem kommt man aus, mit wenigem hält man Haus!“ reichlich ieder heraus. Am besten ist natürlich der daran, der immer ische Butter haben kann — das wird wohl heute aber erst auf e wenigsten unserer Kolonialniederlassungen zutreffen; jedenfalls formiere man sich darüber bei Ortskundigen.

Milch.

Die kondensierten schweizer Milcharten — ohne und mit ıckerzusatz — sind in frischer Qualität einwandsfrei, doch werden e meisten Niederlassungen heute schon dieses Hilfsmittel durch e eigene Viehhaltung entbehren können. Darüber muß man sich ientieren.

Käse.

Es sind in der Hauptsache drei Käsearten, die sich bedingungs- s für den Tropenversand eignen, — Schweizer-, Edamer- und räuterkäse.

Natürlich kann sich der einzelne nicht ein ganzes Wagenrad n Schweizerkäse zulegen, — deshalb kommen diese schon geteilt Stücken von einigen Pfunden, fertig eingelötet und zur Ver- nderung der Austrocknung in Butter eingegossen in den Handel. ı gleicher Verpackung kommen Edamerkäse an den Markt. Kräuter- ıse ist am dankbarsten, doch muß auch er gegen die Naschsucht n allerhand Ungeziefer durch Blechumhüllung geschützt werden.

Der Vollständigkeit wegen sei auch noch der Parmesankäse nannt, der allerdings nur in der Kochkunst (Makkaroni) eine olle spielt und von dem ein kleines Stück unendlich lange vorhält.

Alle Weichkäse halten sich nicht.

Mehl.

Leider kommt zum Versand nach den Kolonien viel ausländisches ıbrikat, das in Blechemballage zu 25 Pfd. am Markt ist. Die aschinenmäßige Verpackung ist eine recht mangelhafte und e Verluste durch Verderben bei einem Produckte, bei dem an es am letzten erwarten sollte, sind unverhältnismäßig hohe. er Verfasser hat australisches Mehl gesehen — und dasselbe lagerte ch nicht lange im Schutzgebiete — das sich zu einem pechschwarzen

Klumpen zusammengeballt hatte. Mag der Himmel wissen, auf welche chemischen Prozesse das zurückzuführen war, jedenfalls hatten die gleichzeitig geöffneten, gut erscheinenden Tins einen penetranten Geruch nach irgend einen chemischen Produkt (nicht etwa nur muffig), der Veranlassung gab, einige Proben nach Berlin zu senden zur Untersuchung und Orientierung. Ob und mit welchem Resultat das erfolgt ist, wird wohl ewiges Geheimnis bleiben — jedenfalls dürfte aber auch ohne diese Bestätigung erwiesen sein, daß diese billigen Mühlenfabrikate nicht rein waren. Warum nicht bei dem heutigen Darniederliegen der deutschen Landwirtschaft nur gute deutsche Mühlenfabrikate zum Versand kommen, ist nicht recht erfindlich, denn wesentlich billiger kann das Ausland — will es reell bleiben — auch nicht liefern.

Wer an seinem künftigen Bestimmungsorte die Möglichkeit hat, seinen täglichen Bedarf von einem Bäcker beziehen zu können, braucht sich natürlich nicht mit großen Quantitäten Mehl versehen und das Wenige, das die Küche benötigt, wird dann auch stets an Ort und Stelle zu haben sein.

So weit sind aber wohl die wenigsten unserer Plätze und Unternehmungen.

Verfasser hatte für seine Expedition folgende Aufmachung gewählt, die sich in etwas anderer Form wohl auch mit Erfolg für Versendungen im großen anwenden ließe. 2 Pfd. besten, trockensten Mehles kamen in eine starke Düte aus Pergarmentpapier, die so hoch war, daß noch eine viermalige Krempung möglich war. Diese Düte wurde dann mit dem Kopf nach unten in eine gleiche Düte gesteckt und auch diese gut geknifft. Dann wurde das ganze in Blech eingelötet. So kam natürlich die Emballage viel teurer als der Inhalt, aber es verdarb nicht ein Gramm — und das ist für eine Expedition, die auf dem Negerrücken alles mitschleppen muß, das Wertvollste und um so wertvoller, je weiter man sich aus dem Bereiche der Ersatzmöglichkeit entfernt. Die sorgfältige vorherige Berechnung konnte somit nicht hinfällig und der Fortgang des Unternehmens nicht gefährdet werden.

Wenn man aber eine 3 Pfd.-Düte guten, trockenen Mehles — wie sie hier der Kaufmann aushändigt — in der vorherbeschriebenen Weise in eine starke Pergamentdüte und 20 von solchen Paketen in eine starke, mit dünnem Blech ausgelegte Kiste steckt, so kann diese Art der Verpackung kaum teurer kommen, wie die mangelhafte, oben erwähnte Art der australischen Versendung und es kann — wenn nicht ganz achtlos damit umgegangen wird — auch so nicht der kleinste Verlust eintreten. Selbst wenn die Kosten etwas höher kommen, wird das Endresultat infolge des Fortfalles der Verluste sich wesentlich zugunsten dieser Versendungsart verschieben.

Im Auslande herrscht bekanntlich das Weißbrot und demgemäß kommt auch nach den Kolonien meistens Weizenmehl zum Versand, obwohl der Deutsche zwischen dem weichlichen Semmelkram auch gern einmal ein Stück Schwarzbrot ißt. Wer die gleiche Geschmacksrichtung hat, lasse seine Sendungen also demgemäß zusammenstellen.

Salz.

Salz verdirbt zwar nicht, wird aber durch Aufsaugen der Feuchtigkeit unansehnlich und erleidet Schwundverluste. Besseres Tafelsalz kommt deshalb viel in weithalsigen Gläsern zum Versand. Das bedingt eine verhältnismäßige hohe tote Fracht. Die beim Mehl beschriebene Verpackungsart, doch auf 1 höchstens 2 Pfd. dosiert, erfüllt weit besser den Zweck, wenn man — wie eingangs erwähnt — zur jedesmaligen Aufnahme des angebrochenen Packens ein weithalsiges Glas mit luftdichtem Verschluß bereit hat. Natürlich wird der Einzelne die Gesamtmenge nach der Zeitdauer des zwischen 2 Sendungen liegenden Zwischenraumes bemessen, er sei aber das erste Mal damit vorsichtig, denn auch unter den Farbigen sind viele Liebhaber von Salz und man wird selbst bei sehr geordnetem Haushalte wesentlich mehr davon verbrauchen, als hier zu Lande.

Zucker.

Das eben Gesagte gilt auch hierfür, nur kommen hier noch unzählige Mitesser aus der Insektenwelt dazu, namentlich Ameisen, doch läßt sich hiergegen Abhilfe schaffen, indem man den Behälter mit Wasser isoliert. Der allgemeine Verbrauch an Zucker ist ein sehr hoher. — erstens haben die meisten Europäer das Bedürfnis, sich das Leben in Ermangelung anderer Genüsse direkt zu versüßen, dann sind die Köche große Naschkatzen — und das halten sie für ihr gutes Recht, das man höchstens auf ein einigermaßen erträgliches Niveau herabdrücken darf. Alle Inder und die meisten Kolonialchinesen können ohne Zucker überhaupt nicht leben! Man nehme — wenn man nicht auf Äußerlichkeiten hohen Wert legt — einen grobkörnigen, reinen Krystallzucker, der zu allen Zwecken gleich gut zu gebrauchen ist.

Will man bei der Verpackung von Mehl, Salz und Zucker noch ein Übriges tun, so lasse man die Dütenöffnungen vor dem Umkniffen zuleimen, — dann ist aber jede Gefahr ausgeschlossen.

Saccharin.

Bekanntlich ist die Saccharin-Fabrikation mit Rücksicht auf unsere Zuckerproduktion durch Gesetz neuerdings sehr erschwert und zwar hauptsächlich deshalb, weil Saccharin keinerlei Nährstoffe

enthält und somit lediglich Süßstoff ist. Immerhin bleibt es — abgesehen von der Medizin — ein unter gewissen Verhältnissen sehr wertvoller Ersatz für Zucker; während letzterer viel Raum und Gewicht beansprucht, läßt sich eine gleiche Menge Süßstoff in Form von Saccharin auf wenige Kubikzentimeter beschränken. Es gibt Männer — auch solche, die sich für die Tropen geeignet halten — die an der Einbildung kranken, daß sie keine Tasse Kaffee oder Tee ungesüßt trinken können, — für diese ist Saccharin, wenn es gleichzeitig auf möglichste Gewichtsersparnis ankommt, ganz gut. Zu Kochzwecken eignet es sich weniger. Saccharin kommt in einer ganz vorzüglichen Packung in den Handel — Glasröhrchen in Pappfutteral — und man hat nur nötig, eine entsprechende Anzahl solcher kleinen Kartons gemeinsam in eine Hülle von starkem Pergamentpapier einzukleben. Man nehme immer die kleinsten Packungen, denn Saccharin verdirbt in der feuchten Luft leicht, wird dann sehr bitter und kann evtl. auch schädlich wirken.

Trockenhefe.

Häufig findet man in einzeln gelegenen Junggesellenwirtschaften — und das sind ja die weitaus meisten in unseren Kolonien —, die sich nicht die Wohltat eines geschulten Koches gestatten können, ein grausiges Gebäck auf dem Tisch, das als Brot ausgegeben wird; — es ist niemand da, der es versteht, einen Sauerteig richtig anzusetzen. In anderen, sonst gut versehenen Wirtschaften, wird man gut tun, wenn man nicht in die Geheimnisse der Bäckerei einzudringen sucht, dieselbe hat von dem Begriffe Reinlichkeit nur ganz oberflächliche Vorstellungen. Und doch bieten sich gerade hier so billige und bequeme Hülfsmittel in den als „Trockenhefe“ oder „Backpulver“ in den Handel kommenden Präparaten. Die Grundidee ist nicht neu, — schon unendlich lange wußte man in der europäischen Kuchenbäckerei mit Cremor tartari und Natron dieselbe Wirkung zu erzielen, jetzt braucht man sich indes nicht mehr mit einer Dosierung, die oft mißlang, abzuquälen, sondern bekommt das Mittel gebrauchsfertig für je 10 Pfennig in die Hand. Auch der, der von Backen keine Ahnung hat, kann nach einmaligem Durchlesen der jedem Päckchen beigegebenen Gebrauchsanweisung mit sicherem Erfolge an das Geschäft gehen. Am zweckmäßigsten wird man in jedes Mehlpaket gleich 1 oder 2 Päckchen (je nach der Menge des Mehles) hineinlegen lassen. Der Sicherheit wegen wird jedes Päckchen in gutes Pergamentpapier eingeklebt.

Büchsengemüse.

Unsere deutsche Gemüse-Konserven sind schon seit einer Reihe von Jahren auf der Höhe, daß sie einen vollwertigen Ersatz

für jede Art frischen Gemüses geben und selbst in der feinen deutschen Küche gebraucht man zu einer Zeit, wo es noch eine ganze Reihe frischer Gemüsearten gibt, immer auch Büchsengemüse. Fast alle aus einer guten Fabrik stammenden Gemüse eignen sich auch für den Versand nach den Tropen. Wer also ein Freund von Gemüsegerichten ist, wird gut tun, sich von hier aus damit zu versehen, — gleichzeitig kann ihm aber der Rat gegeben werden, sich in Mutterns Küche einmal eingehend um die Art der Zubereitung zu kümmern, denn die wenigsten farbigen Köche verstehen es, Gemüse auf deutsche Art zuzubereiten. Die Zahl der in den Tropen gedeihenden Gemüse ist — wenigstens für die niedrig gelegenen Küstengebiete — eine sehr beschränkte: Radieschen, Salat, Bohnen, bei großer Sorgfalt auch Kohlrabi und Gurken und in ganz hervorragend ausgiebiger Weise Tomaten. Eine große Abwechslung kann damit also nicht erzielt werden und infolge des vielen Ungeziefers ist der private Gemüsebau, für den der gewöhnliche Sterbliche sich kaum eine besondere Kraft wird halten können, weder sehr billig noch auch sehr lohnend.

Der einzige Übelstand unserer Büchsengemüse ist der, daß die Dosen einen großen Teil wertlosen Wassers enthalten; ganz ohne das wird es wohl nicht gehen, aber zwischen den einzelnen Fabriken besteht doch ein ziemlich bedeutender Unterschied.*)

Dörrgemüse.

Diesem Übelstande würden die Dörrgemüse ja radikal begegnen, — bisher haben sich dieselben aber nur in einzelnen Fällen Eingang verschafft und haben im übrigen wiederholt eine scharfe Ablehnung erhalten. Meist sehr mit Unrecht, denn die Minderwertigkeit derselben lag fast stets in der falschen Behandlung in der Küche. Alle Suppengemüse — Julienne, Petersilie, Sellerie — sind absolut einwandsfrei und fast alle anderen geben bei richtiger Behandlung gute, vollschmeckende Speisen ab. Es gibt auch in Deutschland noch eine Menge von Hausfrauen, die sich sehr ablehnend verhalten, während eine große Zahl anderer — und das sind nicht die schlechtesten — sich sehr lobend darüber äußern. Man ist an die Verwendung der bequemen Büchsengemüse so gewöhnt, daß man die Mehrausgabe dafür durch die Mehrarbeit auf der anderen Seite ausgeglichen glaubt. Jedenfalls sind Gewichts- und Raumersparnis beim Versand sowie die nicht unbedeutenden Geldersparnisse immerhin so gewichtige Momente, daß es sich wohl lohnt, bei einer erfahrenen Hausfrau sich Anleitungen und Ratschläge zu holen und dann getrost einen Versuch zu wagen.

---

*) S. Anzeigenteil: Gebr. Broemel, Hamburg.

Kartoffeln.

Frische Kartoffeln sind in fast allen unseren Kolonien recht kostspielige Artikel, aber da die meisten Leute ihren Genuß sehr entbehren, werden häufig ganz enorme Preise angelegt, bei denen der an einer Überproduktion leidenden Deutschen Landwirtschaft ganz schwindelig werden würde. Das wird sich ja voraussichtlich auch wesentlich ändern, wenn erst die höher gelegenen Gebirgsländereien unserer Kolonien, die sich wohl zum gärtnerischen Anbau von Kartoffeln eignen dürften, mehr in den Bereich der Kultur gezogen werden.

Die Tropen bieten in Jams, Taros, Bataten, Bananen einen z. T. recht guten Ersatz für Kartoffeln, und wer sich mit allen diesen Früchten nicht befreunden kann, findet im Reis ein anderes Äquivalent, das den Vorzug großer Nährkraft hat. Wer guten Willen mitbringt, kann sehr wohl dem Kartoffelgenuße entsagen, aber viele erklären kurzer Hand, es nicht zn können und nicht zu wollen!

In vielleicht kürzester Zeit wird aller Voraussicht nach die Frage der Konservierung geteilter und ganzer Kartoffeln gelöst sein, denn im Augenblick ist diese Sache Gegenstand eines hohen Preisausschreibens, an dem nicht nur landwirtschaftliche, sondern auch industrielle und — in Anbetracht der Bedeutung für eine künftige Armeeverpflegung im Kriege — auch militärische Kreise interessiert sind. Ob die Lösung der Frage sich so gestalten wird, daß die für unbegrenzte Haltbarkeit präparierte Kartoffel tatsächlich ein Genüß und ein voller Ersatz für frische Kartoffeln sein, oder ob sie nur ein zwar mancher Eigentümlichkeiten ermangelndes, für Massenverpflegungen aber trotzdem hervorragendes Produkt darstellen wird, bleibt abzuwarten.

Jedenfalls wird man verläßlichen Leuten, die in ihrer Tropenküche damit Versuche machen wollen, jedes mögliche Entgegenkommen zeigen und wird ihnen für Mitteilung ihrer Erfahrungen damit dankbar sein! Man setze sich evtl. mit dem Verein der Spiritusfabrikanten Deutschlands in Berlin in Verbindung.

Früchte.

Etwas, was bei der Monotonie der Kolonialküche nicht nur eine angenehme Abwechselung bildet, sondern weit über dem Niveau des gelegentlichen Gaumenkitzels stehend eine hohe gesunheitliche Bedeutung hat, — sind eingemachte Früchte.*) Der unter Fieberstimmung stehende, gegen alle anderen Speisen absolut renitente Magen ist fast stets noch geneigt, einige Früchte, die außerdem

*) S. Anzeigenteil: Gebr. Broemel, Hamburg.

noch den bitteren Chiningeschmack aus dem Halse wenigstens für kurze Zeit fortbringen, dankbar anzunehmen.

Unsere deutschen Fruchtkonserven stehen auf einer unübertroffenen Höhe und eignen sich fast ausnahmlos zum Versand nach den Tropen. Gegenüber den viel in den Kolonien anzutreffenden, etwas billigeren kalifornischen Früchten haben Erzeugnisse unserer deutschen Fabriken ganz wesentliche Vorteile, die es ratsam erscheinen lassen, hier nicht zu sehr dem Billigkeitshange nachzugeben.

In den kalifornischen Sortimentskisten sind unter 30 Dosen immer cr. 20 Büchsen Pfirsiche und die übrigen 10 setzen sich dann aus Birnen, Äpfeln, Weintrauben, Kirschen etc. zusammen. Die sorgfältiger zusammengestellten Kisten, in denen der Pfirsich nur einen wenig breiteren Raum als die anderen Arten einnimmt, sind gleich wesentlich teurer. Dann haben die deutschen Fruchtkonserven an sich eine größere Mannigfaltigkeit sowohl bezüglich der Arten als auch der Zubereitungsweise, welche letztere das ungleich stärkere und angenehmere Aroma der deutschen Früchte voll und ganz zur Geltung kommen läßt, während den kalifornischen Früchten eine gewisse Eintönigkeit im Geschmack nicht abzusprechen ist.

Will man an Stelle von Dosenfrüchten die noch feineren in Gläsern nehmen, die natürlich dann auch entsprechend teurer sind, so achte man auf gute Korken, lasse den Hals dann aber nicht siegeln, sondern mit Paraffin abgießen und über letzteres Pergamentpapier oder Schweinsblase binden.

Eine Paraffinsicherung nebst Pergamentüberzug ist auch anzuempfehlen, wenn man für die erste Sendung Gläser mit Patentverschluß nimmt, — die man leer später sehr gut in der Küche verwenden kann.

Dörrobst.

Dörrobst ist gleichfalls sehr geeignet und gut verpackt auch durchaus haltbar. Ein sehr ausgiebiges und wegen seiner diätetischen Eigenschaften warm zu empfehlendes Präparat sind getrocknete Heidelbeeren.

Marmeladen.

Gute Marmeladen sind für den, der sie mag, deshalb besonders zu empfehlen, weil man den Genuß eines Brotes mit schöner frischer Butter leider entbehren muß, die meisten Menschen aber daran gewöhnt sind, zum Morgenkaffe etwas zu essen. Wer Liebhaber von gefüllten Omelettes ist, vergesse sie jedenfalls nicht. Im allgemeinen wird man der weichlich süßen Marmeladen bei täglichem Genuß bald überdrüssig und häufig vergehen Wochen, ehe der Gaumen

einmal wieder dafür inkliniert, — aus diesem Grunde nehme man nicht zu reichlich mit.

Natürlich können nur beste Marmeladen überhaupt in Frage kommen und nicht etwa die seit einigen Jahren in den Handel gebrachten ganz billigen, die für den deutschen Detailverkauf berechnet sind. Die Verpackung muß auch eine durchaus luftdichte sein. — Unter solchen Fabrikaten wähle man jedoch nach eigenem Geschmack aus, weil es darunter verschiedene Marmeladen gibt, die den meisten deutschen Gaumen nicht zuzusagen pflegen und die dann nach einmaliger Probe unbenützt verkommen.

Mixed-Pickles.

Mixed-Pickles, Essiggurken etc. werden in den Tropen verhältnismäßig mehr begehrt, wie in Deutschland; während hier doch nur im ganzen wenige Familien solche Sachen dauernd auf der Tafel haben, fehlen sie in den Kolonien kaum in irgend einem, wenn auch noch so bescheidenen Haushalte. Der Tropenmagen bedarf eben in der Monotonie der täglichen Menus ungleich häufiger eines Reizmittels — ob das auf die Dauer allerdings gut ist oder nicht, sei dahingestellt.

Es gibt einige deutsche Fabriken, welche den Wettbewerb mit den englischen ruhig aushalten können, während sich andererseits die meisten deutschen Pickles durch eine sehr strenge Schärfe unvorteilhaft vor letzteren auszeichnen. Auch die Art der Aufmachung läßt auf deutscher Seite meist noch viel zu wünschen übrig und man wird das bequeme, gebrauchsfertige daran oft vermissen. Die Haltbarkeit ist gleichmäßig unbegrenzt und die Wahl trifft man je nach Geschmack; sehr zweckmäßig sind neben anderen kleine Perlzwiebeln, die ein geübter Koch manchmal sehr angenehm in der Küche anwenden kann.

Auch die unter der Bezeichnung „Piccadilly“ überall im Handel befindlichen Pickles in Senfsauce sind recht gut und nicht minder haltbar als die anderen Sorten.

Man nehme niedrige, ganz weithalsige Gläser und nicht die bekannten achteckigen Flaschen, aus denen man die einzelnen Stücke nur mit List und Tücke und auch dann nur mit Hilfe von Harpunengabeln herausbekommen kann.*)

Salzgurken.

Auch Salzgurken (saure Gurken) haben einigemale mit gutem Erfolge den weiten Weg nach der Südsee zurückgelegt und wurden

*) Allerdings ist bei den hohen der Verschluß besser.

als eine angenehme Abwechslung mit großer Freude begrüßt. Als Gefäße hatte man große Blechdosen genommen.*) Der Versand wird nicht jederzeit möglich sein und es wird ratsam sein, denselben nur so vorzunehmen, daß frische Ware auf die Reise geht.

Sauerkraut.

Auch Sauerkraut läßt sich unter der Voraussetzung, daß es kein alter Ladenhocker ist, recht gut hinübersenden; am häufigsten kommt dasselbe mit Frankfurter Würstchen oder Speck zusammen als fertige Konserve nach den Kolonien.

Suppen.

Wer damit rechnen kann, immer frisches Fleisch zur Verfügung zu haben, wird es nicht nötig haben, sich mit einem größeren Vorrat von Konservensuppen zu versehen, immerhin sind diese aber schon seit längerer Zeit in einer Vollkommenheit und Reichhaltigkeit am Markte, daß man billigerweise nicht mehr von Lückenbüßern reden kann. Dazu haben die Suppentafeln den Vorzug, daß sie bequem und handlich sind und bei einem sehr billigen Preise viel hergeben. Man bekommt kleine Sortimente schon fix und fertig für den Versand. Wer mit häufigen Marschtouren, Jagdausflügen etc. zu rechnen hat, wird sie kaum entbehren können.

Die neuerdings in den Handel gebrachten flüssigen Geflügelsuppen mit Fleisch sind bisher wohl kaum für den Tropenversand ausgeprobt worden und ehe dieser Nachweis nicht in unanfechtbarer Weise erbracht ist, können sie schon wegen ihres unverhältnismäßig großen Volumens nicht zur Mitnahme empfohlen werden.

Fleischextrakt.

Ein guter Fleischextrakt ist auch in einem europäischen Haushalte kaum noch zu entbehren und er wird in den Tropen zu einem notwendigen Begleiter eines Jeden. Die Geflügelsuppen leiden meist an fadem Geschmack, während Rindfleisch- etc. Suppen häufig einen unangenehm strengen Geschmack haben, — beides ist durch eine Messerspitze Fleischextrakt leicht zu korrigieren. Die hier übliche Verpackung — der man allerdings machsagen muß, daß sie im Verhältnis zum Inhalte außerordentlich voluminös ist — ist auch für den Versand nach dem Äquator ausreichend.

---

*) Die Firma Gebr. Broemel, Hamburg liefert die Gurken in Dosen à 6 Stck. Ware und Verpackung erfreuen sich großer Beliebtheit.

Fleischpepton.

Weniger als Küchenmittel wie als direktes Kräftigungsmittel ist das Fleischpepton anzuraten. Es wird von Ärzten in solchen Fällen, wo der Magen unter starker Chininverstimmung nicht geneigt ist, Fleischnahrung aufzunehmen, warm empfohlen und es sollen dem Magen schon durch einen mit Pepton dick geschmierten Bisquit wohltuende Mengen von Nährstoffen zugeführt werden. Man braucht nicht viel davon, da der strenge Geschmack nicht gerade unangenehm, infolge seines leimigen Nachgeschmacks aber auch kein Genuß ist. Schon der hohe Preis läßt es als Ersatz für Fleischextrakt ungeeignet erscheinen.

Bouillonkapseln.

Ein fast unentbehrlicher und äußerst billiger Ersatz für Fleischextrakt, mit manchen Vorzügen diesem gegenüber, sind die auch hier zu Lande rühmlichst bekannten Bouillonkapseln. Man kann sich für wenige Pfennige nicht nur eine leidliche Trinkbouillon ohne sonstige Zusätze herstellen, sondern kann auch beim Gemüse ganz vorzüglich einen Mangel an Fleisch ausgleichen. Bei Märschen und Jagdausflügen sind Bouillonkapseln nicht zu vergessen, Die Verpackung ist verschieden; man achte darauf, daß man solche bekommt, deren äußere Kapsel mit Paraffin überzogen ist. Die in den Handel kommenden Blechbüchsen mit 10 Kapseln brauchen für den Tropenversand nur durch einen Streifen Heftpflaster luftdicht geschlossen werden.

Worcester-Sauce.

In das Gebiet der Suppen und ihrer Zusätze gehört auch die Worcester-Sauce, von der zwar viele Ärzte nichts wissen wollen, die aber ohne Übertreibung angewendet sicher ihre großen Vorteile hat. Das Fleisch mancher Rinderarten in der heißen Zone hat einen strengen, ochsigen Geschmack, der einem leicht den ganzen Genuß aller aus solchem Fleisch bereiteten Speisen — namentlich Suppen und Braten — verleiden kann, wenn man ihn nicht durch eine andere Schärfe cachiert. Dazu eignet sich genannte Sauce am besten. Es mag jeder selbst entscheiden, ob er ein deutsches Fabrikat oder die original-englische Sauce nimmt. Die meisten Nachbildungen pflegen hinter den Originalen zurückzubleiben.

Sardinen.

Selbst in gutsituierten Bürgerfamilien Deutschlands sieht man Sardinen für eine große Delikatesse an, die es nur bei festlichen Gelegenheiten geben darf; — über dieses Stadium ist die Sardine

in den Kolonien fort, denn dort ist sie ein tagtäglich in den meisten Haushaltungen vorkommender Konsumartikel. Es ist aber auch die einzige Fleischkonserve, die unbegrenzte Zeit haltbar ist. Neben den sonstigen teuren Konserven gehören in den Kolonien Sardinen selbst in den besten Qualitäten noch immer zu den billigsten Artikeln, sie machen die Butter überflüssig, sind immer sauber und appetitlich und stets gebrauchsfertig. Nimmt man die kleinsten am Markte vorkommenden Dosen, so wird auch der Einzelne in 1 oder 2 Malen eine solche aufbrauchen — damit das lästige Umherstehen und Verderben von Resten fortfällt — und muß man auf den Marsch oder zu einer Jagd, so kann man sich mit einem Stück Brot und einer kleinen Dose Sardinen ganz bequem einen Tag durchhelfen.

Sardellen.

Von sonstigen Fischkonserven sind nur noch geeignet Sardellen und Anchovis. Man achte jedoch darauf, daß die Gläser sehr gut geschlossen sind, und daß die Ware frisch ist. Ist beides nicht der Fall, so zersetzen auch sie sich ebenso wie die anderen Fischkonserven.

Heringe.

Alle die verschiedenen Heringspräparate (in Aspic oder sonstigen Saucen) sind nur bedingt haltbar und nur, wenn das Fleisch bereits von den Gräten losgelöst ist. Man nehme davon jedenfalls nur dann, wenn man sicher zu sein glaubt, daß man frische Ware erhält, und verbrauche sie möglichst bald nach dem Eintreffen an Ort und Stelle.

Warum sich ein gut eingesalzener Hering nicht auch halten sollte, — ist dem Verfasser nicht recht erklärlich, jedenfalls hat derselbe aber nur eklatante Mißerfolge gesehen. Die ganze Masse löste sich in eine dicke Suppe auf, aus der bei vorsichtigstem Waschen nur die Grätengerippe übrig blieben — ohne daß jedoch irgend ein Verwesungsgeruch bemerkbar war. Vielleicht wurde der Zersetzungsprozeß durch die Blechemballage gefördert, und es käme auf einen Versuch an, ob bei einer schlecht-wärmeleitenden Fäßchenverpackung nicht günstigere Resultate erzielt würden.*)

Anchovispaste.

Ein wegen seiner pikanten, den Appetit anregenden Eigenschaften sehr zu empfehlendes Fischpräparat ist die in fertigen

*) Für Küstenplätze liefert die Firma Gebr. Broemel, Hamburg allerdings eine haltbare Verpackung. Auf Expeditionen ins Innere sind Heringe unter keinen Umständen mitzunehmen.

kleinen Dosen in den Handel kommende Anchovispaste. Man nehme die kleinsten Büchsen und nur wenige davon, denn in der Regel hat man schon nach mehrmaligem Genuß für einige Zeit genug davon.

Wenig zu empfehlen ist dagegen die Anchovissauce, welche ja auch in Deutschland nicht sehr bekannt ist. Die Flaschen kommen wohl ganz gut hinüber, der Inhalt verdirbt aber sehr schnell, sobald er angebrochen ist.

Hummern etc.

Man trifft viel in den Kolonien wie auf den Schiffen Hummern und Lachs in Büchsen, — die leider nichts weniger sind als Delikatessen, dagegen den Magen mit einem recht schweren Ballast beladen. Erstere, die ja auch in den deutschen Restaurationsküchen viel Verwendung finden, erinnern wenigstens noch etwas an die Ursprünglichkeit — wenn sie frisch sind. Alte Dosenhummern bekommen ein recht unangenehmes Aussehen und sind dringend zu widerraten, da sehr schädlich. Es wird niemand etwas vermissen, wenn er beide Konserven, bei denen der Name die Hauptsache bei der Autosuggestion ausmacht, zurückläßt.

Dasselbe gilt von Kaviar, der in einer sehr scharf gesalzenen, kleinkörnigen Art als für die Tropen geeignet in Büchsen und Gläsern in den Handel kommt. Ein Genuß ist die schmierige, schwarze Masse jedenfalls nicht.

Guter Kaviar — mag er noch so gut verpackt sein — ist auf gewöhnliche Weise nicht hinüber zu bekommen. Man könnte ihn wohl für den Eisraum des Dampfers deklarieren, aber einen anderen Erfolg, als daß man eine wesentlich höhere Frachttaxe zu zahlen hätte, wird auch diese Maßnahme nicht haben, denn die Herren Ladeoffiziere beachten derartige Deklarationen meist garnicht — wofür Beweise vorliegen.

Kaffee.

Der Kaffee hat, bevor er in den Kleinhandel gebracht wird, verschiedene Prozesse durchgemacht, die seine unbedingte Haltbarkeit in einem feucht-heißen Klima, aus dem er doch zum größten Teile stammt, nicht unwesentlich beeinträchtigt. Die einzelne Bohne verliert nach einiger Zeit bedeutend an Härte, setzt auch in feuchter Luft häufig einen leichten Schimmel an und die feinen Kaffeesorten verlieren dadurch mit der Zeit nicht unwesentlich an ihrem Aroma. Dazu kommt, daß die gewöhnlichen Papierdüten in der feuchten Hitze nicht lange halten, — man lasse also seinen Bedarf an Kaffee in nicht zu großen Posten in gute Pergamentdüten füllen. Wer sich für lange Märsche zu versehen hat, nehme gleich von hier aus die dafür berechneten Mengen gebrannt mit. Es empfiehlt sich dann

eine pfundweise Packung in doppelter Pergamenthülle (s. Mehl etc.) und in leichter aber gut schließender Blechbüchse, die verlötet wird. Das Aroma hält sich so jahrelang unverändert. Zu beachten ist aber — und darauf ist bei Bestellung besonders hinzuweisen — daß der Kaffee vor dem Einpacken vollständig abgekühlt ist.

Keinesfalls empfehlen sich die öfter angepriesenen Kaffeepräparate, in denen der Kaffee gebrannt und gemahlen in gebrauchsfertigen Würfeln zum Verkauf kommt, — alle diese Kunststücke haben nur den Zweck, die Qualität durch Zusatz aller möglichen Surrogate herabzusetzen und den Preis zu verteuern.*)

Kakao.

Der Nährwert des Kakaos ist so bekannt, daß es sich erübrigt, darüber etwas zu sagen; — wenn derselbe aber schon hier von den Ärzten Blutarmen und Leuten mit schwachen Magen sowie vielen anderen, die über keine eiserne Natur verfügen, an Stelle des Kaffees vorgeschrieben wird, so gilt das noch mehr für die Tropen.

Auch für den kräftigsten Mann kommen sehr häufig Zeiten, in denen der Magen unter der Einwirkung des Chinin vollständig resigniert und wo dann alles in der Ernährung eine Rolle spielt, was, ohne eine Belastung des Magens zu bedingen, sich angenehm und leicht nimmt und dem Magen einige Nähr-Einheiten mehr zuführt. Eine sorgfältige Blechpackung, wie sie von den guten Firmen allgemein angewandt wird, genügt auch für den Tropenversand, nur schließe man den Deckel der Büchse durch einen Streifen Heftpflaster luftdicht ab. Es wird sich für den einzelnen empfehlen, nur Dosen von $^1/_4$ Pfd. Inhalt zu nehmen, weil auch der Kakao bei langem Stehen unter der Einwirkung einer feucht-warmen Luft nicht unbedeutend an Qualität verliert.

Chokolade.

Es gibt noch sehr viele Menschen, die in der Chokolade nur ein Naschmittel sehen und man hörte s. Z., als die alte Königin Viktoria ihren Soldaten in Süd-Afrika zu Weihnachten je 1 Pfd. Chokolade schenkte, mehr faule Witze darüber, als man erwarten durfte und als der Entschluß tatsächlich verdiente. Neben dem hohen Nährwert einer guten Chokolade kommt noch in Betracht, daß meistens auch solche Leute, die in Europa nichts weniger als einen Hang zum Naschen zeigten und die vielleicht nie ein Stück Konfekt genommen haben, in dem täglichen Einerlei der Tropen-

*) Das gilt im Allgemeinen. Es gibt jedoch ein derartiges Präparat, das sehr zu empfehlen ist, da es garantiert reinen Kaffee enthält: die Kaffeetafeln der Firma Gebr. Broemel, Hamburg.

Natürlich ist es mit Reis und Currypulver allein nicht abgemacht, es gehören vielmehr eine ganze Reihe anderer Zutaten dazu, die man hier kaum oder doch nur unvollkommen erhält. Ohne einen guten Koch wird es immer ein Stümperwerk bleiben, und hat man einen solchen, so wird man gut tun, wenn man diesem überläßt, das Nötige zusammenzustellen. Er kann hier so recht seine ganze Seele hineinlegen.

Senf.

Im deutschen Haushalte hält sich noch immer der z. T. billige, oft aber auch recht teure Mostrich; — derselbe ist für die Tropen nicht geeignet, denn die Büchsen trocknen meist schon vor dem Öffnen aus. Fast allgemein verwendet man anstatt dessen Senfmehl, das man mit etwas Essig und einer Kleinigkeit Zucker selbst anrührt. Das Beste ist Colmans Mustard, das in Blechdosen in den Handel kommt; man lasse die Büchsen jedoch mit Überlegestreifen verlöten, denn auch dieses Pulver — es stammt ja von einer Ölfrucht — wird leicht schimmlig. Um für den Gebrauch einen kleinen Ratschlag zu geben, sei erwähnt, daß der Geschmack des Senfes ganz wesentlich erhöht werden kann, wenn man an Stelle des gewöhnlichen Essigs den von Pickles übriggebliebenen zum Ansetzen verwendet.

Essig.

Essig kann natürlich nur in Form einer an Ort und Stelle entsprechend zu verdünnenden Essenz mitgenommen werden. Es gibt darin recht gute, aber auch miserable Fabrikate, die selbst in schwächster Verdünnung nicht einen unangenehmen, scharfbeißenden Geschmack verlieren. Große Vorsicht ist beim Verpacken zu beobachten, da bei etwaigem Auslaufen alles zerfressen wird. Da eine Flasche unendlich lange reicht, kann man auf deren Verpackung schon etwas größere Sorgfalt verwenden. Ein gewöhnlicher Kork wird unter Umständen zerfressen, somit ist am sichersten ein Glasstopfen, der fest verbunden und mit Gips gut abgedichtet wird. Die so versorgte Flasche steckt man dann am besten noch in eine mit Sägespänen ausgefüllte Hülle. Passiert dann noch etwas, so wird der Inhalt zum größten Teil in den Sägespänen verloren gehen, ohne jedoch die Nachbarstücke in Mitleidenschaft zu ziehen.

Speiseöl.

Ein wirklich gutes, frisches Olivenöl ist bekanntlich schon in Deutschland nicht ganz leicht zu bekommen, und so ist seine Haltbarkeit in den Tropen natürlich noch unsicherer. Jedenfalls nehme man nur beste, frischeste Ware in kleinsten Flaschen und lasse die

packung: die bekannten Blechbüchsen, die man für den Transport mit einem Streifen Pergamentpapier oder sonstwie abdichtet.

Wer nichts Süßes haben will, findet in den Haferbisquits — evtl. ganz ohne Zuckerzusatz, die allerdings nicht immer vorrätig sind — einen entsprechenden Ersatz, der sich auch gelegentlich an Stelle von Brot zu Fleisch und Butter verwenden läßt.

Unter den Thiele'schen Fabrikaten sind auch einige, die einen sehr angenehm scharfen Geschmack haben — (Verfasser denkt an das Ingberbrot u. Ä.).

Nicht zu empfehlen sind die verschiedenen, meist in der Kinderstube verwendeten Kakes mit gleichgültigem, nichtssagendem Geschmack, — die Hauptwirkung für unseren Zweck geht bei ihnen verloren.

Gewürze etc.

Wenn man an die Versorgung einer Küche von Grund auf geht, so darf man auch die Gewürze nicht vergessen. Es gibt im Handel fertige Sortimente, die — versandfähig — allen Anforderungen genügen, die aber für eine unter der Fürsorge eines Farbigen stehenden Küche zu reichhaltig sind. Die farbigen Köche — einschließlich der sehr gut geschulten chinesischen — haben eine wahre Wut, bei jeder Speise, wenn es irgend möglich ist, tunlichst alle Gewürze anzuwenden. Dagegen hilft auch alles Reden nichts! Man muß also, wenn man sich eines solches Sortimentes bedienen will, zunächst diejenigen Sachen, gegen die man eine Antipathie hat, ausscheiden und möglichst ganz vernichten, ehe man den Koch damit schalten läßt. Ein Gänsebraten mit Zimt, Nelken und Muskatnuß ist nicht jedermans Sache, wenn auch die Absicht des Kochs dabei die denkbar beste war.

Andererseits fehlen in diesen Sortimenten wieder einige Gewürze, die sehr viel gebraucht werden, z. B. Curry und Paprika, welchen letzteren man allerdings an den meisten, nicht mehr zu neuen Plätzen durch frische Pfefferschoten wird ersetzen können. Paprika gehört zu den diffizilsten Dingen, — nur in gut verkorkten und luftdicht abgeschlossenen Fläschchen wird man ihn in einem feuchtheißen Klima längere Zeit gegen Verschimmeln schützen können.

Das Currypulver ist dasjenige Gewürz, das der mit Recht berühmten, in Indien täglich zum 2. Frühstück servierten sogen. Reistafel den Charakter gibt. Diese — namentlich in Holländisch-Indien in höchster Vollkommenheit dargebotene — Hauptspeise eines jeden Tages hat sich allmählich ziemlich die ganze heiße Zone erobert und wird von den meisten Europäern, sobald sie dieselbe erst richtig haben essen lernen, nur ungern gemißt.

Natürlich ist es mit Reis und Currypulver allein nicht abgemacht, es gehören vielmehr eine ganze Reihe anderer Zutaten dazu, die man hier kaum oder doch nur unvollkommen erhält. Ohne einen guten Koch wird es immer ein Stümperwerk bleiben, und hat man einen solchen, so wird man gut tun, wenn man diesem überläßt, das Nötige zusammenzustellen. Er kann hier so recht seine ganze Seele hineinlegen.

Senf.

Im deutschen Haushalte hält sich noch immer der z. T. billige, oft aber auch recht teure Mostrich; — derselbe ist für die Tropen nicht geeignet, denn die Büchsen trocknen meist schon vor dem Öffnen aus. Fast allgemein verwendet man anstatt dessen Senfmehl, das man mit etwas Essig und einer Kleinigkeit Zucker selbst anrührt. Das Beste ist Colmans Mustard, das in Blechdosen in den Handel kommt; man lasse die Büchsen jedoch mit Überlegestreifen verlöten, denn auch dieses Pulver — es stammt ja von einer Ölfrucht — wird leicht schimmlig. Um für den Gebrauch einen kleinen Ratschlag zu geben, sei erwähnt, daß der Geschmack des Senfes ganz wesentlich erhöht werden kann, wenn man an Stelle des gewöhnlichen Essigs den von Pickles übriggebliebenen zum Ansetzen verwendet.

Essig.

Essig kann natürlich nur in Form einer an Ort und Stelle entsprechend zu verdünnenden Essenz mitgenommen werden. Es gibt darin recht gute, aber auch miserable Fabrikate, die selbst in schwächster Verdünnung nicht einen unangenehmen, scharfbeißenden Geschmack verlieren. Große Vorsicht ist beim Verpacken zu beobachten, da bei etwaigem Auslaufen alles zerfressen wird. Da eine Flasche unendlich lange reicht, kann man auf deren Verpackung schon etwas größere Sorgfalt verwenden. Ein gewöhnlicher Kork wird unter Umständen zerfressen, somit ist am sichersten ein Glasstopfen, der fest verbunden und mit Gips gut abgedichtet wird. Die so versorgte Flasche steckt man dann am besten noch in eine mit Sägespänen ausgefüllte Hülle. Passiert dann noch etwas, so wird der Inhalt zum größten Teil in den Sägespänen verloren gehen, ohne jedoch die Nachbarstücke in Mitleidenschaft zu ziehen.

Speiseöl.

Ein wirklich gutes, frisches Olivenöl ist bekanntlich schon in Deutschland nicht ganz leicht zu bekommen, und so ist seine Haltbarkeit in den Tropen natürlich noch unsicherer. Jedenfalls nehme man nur beste, frischeste Ware in kleinsten Flaschen und lasse die

Korken gut mit Paraffin abdichten. Das neuerdings immer mehr in Aufnahme kommende Erdnußöl soll sich etwas besser halten, — Verfasser hat jedoch selbst noch keine Erfahrungen damit gemacht.

Zitronensäure.

Es sei hier auch noch eines chemischen Präparates gedacht, das weniger in der Küche als in direktem Verbrauch Verwendung findet. Krystallisierte Zitronensäure gibt in Wasser aufgelöst mit einem Zusatz von Zucker ein ansprechendes, limonadenartiges Getränk und mit einer weiteren Beigabe von Natron ein angenehm niederschlagendes Ersatzmittel für Brausepulver. Es ist — außer für letztere Zwecke — namentlich denen, die nicht jederzeit über frische Zitronen oder Limonen werden zu verfügen haben, anzuraten, eine Flasche davon mitzunehmen. Mit $^1/_2$ Pfd. reicht man sehr lange, selbst bei häufigem Gebrauch.

Hülsenfrüchte.

Ehe das Kapitel geschlossen wird, seien noch kurz einige Nahrungsmittel erwähnt, die in den Rahmen des Vorhergesagten nicht ganz hineinpassen, weil sie kein allgemeineres Interesse beanspruchen.

Unsere Hülsenfrüchte — Erbsen, Linsen, Bohnen — gelten im allgemeinen für die Ernährung des schwachen Tropenmagens als zu schwer, was im großen und ganzen auch zutreffen mag. Immerhin gibt es glücklicher Weise auch dort unter dem Äquator noch eine ganze Anzahl Mägen, die sich ohne Gefahr auch von Zeit zu Zeit ein kräftigeres Stück Arbeit zumuten können.

Wer also — um ein klassisches Wort des seeligen Kubary zu gebrauchen — „ein Freund einer alten, ehrlichen, braven, deutschen Erbsensuppe ist“ und auch für die beiden anderen Arten etwas Sympathie hat, der versehe sich ruhig damit, man kann sich manche von dem täglichen Einerlei angenehm abstechende Abwechselung des Menus damit schaffen.

Besondere Verpackung ist nicht nötig; unzerreißbare Düte!

Man mache vor der Bestellung jedoch eine Kochprobe, denn es scheint fast, als ob das Tropenklima mit der Zeit die Kochfähigkeit beeinträchtigt; jedenfalls sind Fälle bekannt, in denen Erbsen und Bohnen bei 48 stündigem Kochen in Regenwasser nicht weich wurden.

Das zur Verpflegung der farbigen Stationsarbeiter viel in die Kolonien eingeführte Salz-Schweinefleisch in Fässern ist in einwandsfreiem Zustande ein recht guter Ersatz für Schweinsohren etc.

Makkaroni.

Ein sehr dankbares, leicht zuzubereitendes und immerhin nahrhaftes Präparat sind Makkaroni, die allerdings nicht jeder mag. Ihre Mitnahme ist deshalb zu empfehlen, weil bei der in den Kolonien unverhältnismäßig großen Zufuhr an Fleischspeisen der Magen von Zeit zu Zeit einen ordentlichen Heißhunger nach einer warmen Mehlspeise bekommt. Von geschickter Hand lassen sich daraus auch ganz achtungswerte, pikante Gerichte machen.

Haferflocken.

Im allgemeinen sind die verschiedenen Mühlenfabrikate, die als Haferflocken, Quäker-Oats und unter allen möglichen anderen Bezeichnungen in den Handel kommen, unter der männlichen Bevölkerung recht wenig bekannt, und doch würde es für die meisten bedeutend vorteilhafter sein, nach dem Beispiele unserer Vorfahren an Stelle des wertlosen Kaffees morgens einen Teller Mehlsuppe oder dergl. zu sich zu nehmen, wie das ja auch bei der Landbevölkerung heute noch der Fall zu sein pflegt.

Das gilt noch mehr für die Tropen. Der Magen, der morgens noch sehr vergnügt war und jede der Tageszeit angemessene Speise willig genommen hätte, ist vielleicht um 10 Uhr so durch einen Fieberanfall verstimmt, daß er auf alles resigniert. Ein Teller leicht verdaulicher Suppe am Morgen hätte ihm ein gutes Teil von Nährstoffen zugeführt, die nun nicht mehr genommen werden. In dieser Beziehung gibt man nun allerdings ganz dem Geschmacke nach und — obgleich zweifellos nichts Unangenehmes daran ist — es neigen sehr wenige dazu. Bei Erkrankungen der Verdauungsorgane erhalten solche leicht verdaulichen Nährstoffe eine ganz hervorragende Bedeutung und schon aus diesem Grunde kann nur warm dazu geraten werden. Bei vielen alten Seeleuten bilden diese Gerichte das tägliche Frühstück!

Getränke.

Die deutsche Trunkfestigkeit ist uns auch in den Kolonien treu geblieben — vorläufig behaupten allerdings die Mediziner: „Sehr zu unserem Schaden!“ Darüber mag hier nicht weiter disputiert werden, — vielleicht finden sich die Anschauungen der Theorie und der Praxis noch einmal auf halbem Wege zusammen. Jedenfalls stimmt es nicht, wenn man behauptet, daß der Deutsche eine unvorteilhafte Ausnahme macht! Der Engländer mit seinem Whisky-

Soda, der Holländer mit seinem $^1/_2$ Dutzend Bitterchen vor jeder Mahlzeit, und wenn es geht, noch einigemale in der Zwischenzeit — nehmen an Alkohol schwerlich weniger zu sich, und der einzige Unterschied zwischen uns und ihnen ist der, daß der konservative deutsche Sinn mit dem Biere den längsten Weg gewählt hat, der aber dafür auch nicht ganz frei von Nährwerten ist.

Bier.*)

Es kommt eine ganz stattliche Anzahl deutscher Biere auf den Exportmarkt, aber nicht alle kann man mit ruhigem Gewissen für die Tropen empfehlen. Einige leiden an einem unklaren Geschmack, andere sind zu dick, noch andere haben eine geringe Haltbarkeit und schließlich gibt es auch Brauereien, die in der Sorgfalt der Verpackung zu wünschen übrig lassen.

Das zweifellos in den Tropen am weitesten verbreitete Bier ist das sogen. Schlüsselbier einer Bremer Brauerei, so genannt nach dem Bremer Wappenschlüssel, den das Etiquett trägt.

Es ist ein ganz helles Bier, das auch sehr lange Lagerung in der heißen Zone gut aushält.

Es ist genügend kräftig, hat aber einen etwas bitteren Geschmack. Mancher kann sich anfangs nicht recht daran gewöhnen, wogegen alte Tropenleute häufig nach längerem Genusse anderer Sorten wieder darauf zurückkommen. Dazu kommt, daß es im Preise nicht unerheblich hinter den anderen guten Biersorten zurückbleibt und zwar mehr, als durch seine Herstellung am Verschiffungsorte selbst bedingt wird. Auch noch andere helle Biere — ebenfalls meist aus Brauereien in norddeutschen Hafenstädten — sind stellenweise eingeführt, haben aber doch nicht annähernd die weite Verbreitung.

Danach kommt von Münchener Bieren das Hackerbräu. Es ist natürlich im Interesse der Haltbarkeit ungleich schwerer eingebraut, wie die in Norddeutschland bekannten gleichen Marken, und demgemäß darf man auch nicht erwarten, alte Bekannte wiederzufinden. Die Biere sind aber in ihrer Art tadellos, die Verkorkung zeigt selten einen Mangel und die Verpackung ist so sorgfältig, daß nur sehr selten eine zerbrochene Flasche vorkommt. Die Füllung geschieht in ganze ($^3/_4$ Liter) und halbe Flaschen. Wer sich nur für seine Person versorgt, wird sich zweckmäßig beide Größen zulegen, denn sehr oft hat man nur auf ein Glas Bier Appetit, muß aber — um das teure Naß nicht umkommen zu lassen — in Ermangelung kleiner die ganze große Flasche austrinken, und das ist bei der Schwere des Bieres nicht immer angebracht, ja manches Mal nicht einmal angenehm. Natürlich kommt eine

*) S. Anzeigenteil: Bill-Brauerei, Hamburg.

Aufmachung in $^1/_2$ Flaschen entsprechend teurer. Die Packung erfolgt in Kisten zu 48 $^1/_1$ Flaschen.

Auch ein Kulmbacher Bier trifft man nicht selten an; es wird manchem zu schwer erscheinen, doch soll sein Alkoholgehalt nicht höher sein, als bei den anderen dunklen Bieren.

Das englische Porter und Ale ist für die Tropen entschieden zu widerraten! Wenn jemand in Deutschland zwischen den leichten Bieren von Zeit zu Zeit einmal das Bedürfnis nach einer schweren Porter empfindet, so läßt sich das verstehen, — meistens wird es aber auch nur auf Einbildung beruhen. Bei den ohnehin schon schweren Münchener Exportbieren ist ein Mehr an Schwere ein Unsinn. Allerdings soll es jetzt auch alkoholfreie Porterarten geben, doch ist deren Haltbarkeit für die Tropen bisher wohl kaum erprobt und läßt sich auch kaum erwarten.

Unter den Kolonialleuten gibt es eine große Zahl solcher, die die „Berliner Weiße" und ihre angenehme Wirkung an heißen Sommertagen schätzen gelernt haben. Auch diese Frage ist für einen Teil unserer Kolonien von einer Berliner Exportbrauerei in bester Weise gelöst worden. Allerdings wird sich der Versand wohl nur nach den afrikanischen Kolonieen bewerkstelligen lassen, wohin der Frachtweg ab Hamburg längstens vier Wochen dauert; nach der Südsee mit einer Frachtdauer von ca. acht Wochen sind bisher wohl kaum Versuche gemacht worden.

Rotweine.

Man wird verhältnismäßig wenig Leute in den Kolonien finden, die als tägliches Tischgetränk Rotwein gewählt haben, trotzdem ist ihm im Etat eine feste Stelle einzuräumen.

In Gegenden, wo nach Malaria Störungen des Magens und Darmkatarrhe die erste Stelle unter allen Krankheitserscheinungen einnehmen, denen sich — hony soit, qui mal y pense — Geschlechtskrankheiten eng anschließen, wird man leicht Veranlassung nehmen müssen, Rotwein ohne Rücksicht auf augenblickliche Laune und Geschmack als diätetisches Getränk zu wählen.

Dazu kommen dann noch ärztlich verordnete Rotweinsuppen etc. Schließlich hat aber auch der völlig Gesunde an Tagen mit hohen Niederschlägen und etwas niedrigerer Abendtemperatur trotz der auch dann noch zu verzeichnenden Temperatur von 18—20° C. häufig ein Bedürfnis nach einem Glühwein, und schließlich werden die vielen, die sich mit einem Whisky-Soda oder Brandy-Soda nicht recht befreunden können, Rotwein als den besten Zusatz zu Soda und Mineralwasser wählen.

Bei einer solchen Vielseitigkeit der Anwendung wird es sich empfehlen, den Bedarf nicht nur in einer Marke zu decken.

Als Tischwein und als Zusatz znm Sodawasser ist ein leichter milder Wein, der nicht zu sehr tanninhaltig ist, angebracht.

Zu Kochzwecken und zum Glühwein wird wiederum ein starker Tanningehalt am zweckmäßigsten sein, denn bei beiden Verwendungsarten wird dieser vielen nicht sympathische Geschmack durch Zusatz von Gewürzen und Zucker mehr cachiert, und der starke Tanningehalt kann, ohne unangenehm zur Wirkung zu kommen, trotzdem seine wohltuende, spezifische Wirkung auf den erkrankten Organismus ausüben.

Als Krankenwein, der neben seinen anderen günstigen Eigenschaften auch noch eine Stärkung und Belebung des ganzen Organismus erzielen soll, wird man dagegen einige Flaschen eines guten, vollen Weines nehmen, deren man in dem günstigen Falle, daß man ihrer als Kranker nicht bedarf, gelegentlich als Gesunder sich mit umso größeren Genusse erfreuen wird.

Voraussetzung bei allen Sorten ist, daß es nur abgelagerte, fertige Weine sind, die nicht mehr Gefahr laufen, in der heißen Zone umzuschlagen, daß die Korkung eine gute und sorgfältige ist.

Die guten Sorten nehme man, soweit sie als Krankenweine gedacht sind, nur in $^1/_2$ Flaschen.

Weißwein.

Leichte, süffige Moselweine finden auch in den Kolonien ein gutes Absatzgebiet, desgleichen auch gute Rheinweine.

Daß man natürlich auch hier keine jungen, unfertigen Weine nehmen darf, geht schon aus dem Vorhergesagten hervor.

Die ganz leichten, sauren Landweine, wie man sie in der Heimat am meisten trinkt, eignen sich im allgemeinen weniger für den Versand; wie fast bei allen Tropenleuten die meisten anderen Sinnesorgane unter der Einwirkung des Klimas leiden, so verlieren auch Zunge und Gaumen wesentlich an der Fähigkeit, feine Bouquets herauszuschmecken. Eine Beobachtung aus der Tierwelt mag als ähnlicher Fall hier als ein etwas drastischer Vergleich erwähnt sein: Auch der edelste Jagdhund verliert in den Tropen seine feine Nase!

Dazu kommt, daß auch die Weine ein gutes Teil ihrer Blume abzugeben scheinen, so daß ein hier recht annehmbarer Landwein drüben leicht zu einem mindestens gleichgültigen Surius wird oder doch als solcher empfunden wird. Es ist das schließlich leicht erklärlich, wenn man bedenkt, daß eine sachgemäße Lagerung der Weine unter Verhältnissen, wie sie der Weinkeller haben soll, nirgends möglich ist. Man nehme also möglichst Weine mit einer starken, vollen Blume, die durchaus nicht aus den teuren Preislagen

kleinen Dosen in den Handel kommende Anchovispaste. Man nehme die kleinsten Büchsen und nur wenige davon, denn in der Regel hat man schon nach mehrmaligem Genuß für einige Zeit genug davon.

Wenig zu empfehlen ist dagegen die Anchovissauce, welche ja auch in Deutschland nicht sehr bekannt ist. Die Flaschen kommen wohl ganz gut hinüber, der Inhalt verdirbt aber sehr schnell, sobald er angebrochen ist.

Hummern etc.

Man trifft viel in den Kolonien wie auf den Schiffen Hummern und Lachs in Büchsen, — die leider nichts weniger sind als Delikatessen, dagegen den Magen mit einem recht schweren Ballast beladen. Erstere, die ja auch in den deutschen Restaurationsküchen viel Verwendung finden, erinnern wenigstens noch etwas an die Ursprünglichkeit — wenn sie frisch sind. Alte Dosenhummern bekommen ein recht unangenehmes Aussehen und sind dringend zu widerraten, da sehr schädlich. Es wird niemand etwas vermissen, wenn er beide Konserven, bei denen der Name die Hauptsache bei der Autosuggestion ausmacht, zurückläßt.

Dasselbe gilt von Kaviar, der in einer sehr scharf gesalzenen, kleinkörnigen Art als für die Tropen geeignet in Büchsen und Gläsern in den Handel kommt. Ein Genuß ist die schmierige, schwarze Masse jedenfalls nicht.

Guter Kaviar — mag er noch so gut verpackt sein — ist auf gewöhnliche Weise nicht hinüber zu bekommen. Man könnte ihn wohl für den Eisraum des Dampfers deklarieren, aber einen anderen Erfolg, als daß man eine wesentlich höhere Frachttaxe zu zahlen hätte, wird auch diese Maßnahme nicht haben, denn die Herren Ladeoffiziere beachten derartige Deklarationen meist garnicht — wofür Beweise vorliegen.

Kaffee.

Der Kaffee hat, bevor er in den Kleinhandel gebracht wird, verschiedene Prozesse durchgemacht, die seine unbedingte Haltbarkeit in einem feucht-heißen Klima, aus dem er doch zum größten Teile stammt, nicht unwesentlich beeinträchtigt. Die einzelne Bohne verliert nach einiger Zeit bedeutend an Härte, setzt auch in feuchter Luft häufig einen leichten Schimmel an und die feinen Kaffeesorten verlieren dadurch mit der Zeit nicht unwesentlich an ihrem Aroma. Dazu kommt, daß die gewöhnlichen Papierdüten in der feuchten Hitze nicht lange halten, — man lasse also seinen Bedarf an Kaffee in nicht zu großen Posten in gute Pergamentdüten füllen. Wer sich für lange Märsche zu versehen hat, nehme gleich von hier aus *die* dafür berechneten Mengen gebrannt mit. Es empfiehlt sich dann

eine pfundweise Packung in doppelter Pergamenthülle (s. Mehl etc.) und in leichter aber gut schließender Blechbüchse, die verlötet wird. Das Aroma hält sich so jahrelang unverändert. Zu beachten ist aber — und darauf ist bei Bestellung besonders hinzuweisen — daß der Kaffee vor dem Einpacken vollständig abgekühlt ist.

Keinesfalls empfehlen sich die öfter angepriesenen Kaffeepräparate, in denen der Kaffee gebrannt und gemahlen in gebrauchsfertigen Würfeln zum Verkauf kommt, — alle diese Kunststücke haben nur den Zweck, die Qualität durch Zusatz aller möglichen Surrogate herabzusetzen und den Preis zu verteuern.*)

Kakao.

Der Nährwert des Kakaos ist so bekannt, daß es sich erübrigt, darüber etwas zu sagen; — wenn derselbe aber schon hier von den Ärzten Blutarmen und Leuten mit schwachen Magen sowie vielen anderen, die über keine eiserne Natur verfügen, an Stelle des Kaffees vorgeschrieben wird, so gilt das noch mehr für die Tropen.

Auch für den kräftigsten Mann kommen sehr häufig Zeiten, in denen der Magen unter der Einwirkung des Chinin vollständig resigniert und wo dann alles in der Ernährung eine Rolle spielt, was, ohne eine Belastung des Magens zu bedingen, sich angenehm und leicht nimmt und dem Magen einige Nähr-Einheiten mehr zuführt. Eine sorgfältige Blechpackung, wie sie von den guten Firmen allgemein angewandt wird, genügt auch für den Tropenversand, nur schließe man den Deckel der Büchse durch einen Streifen Heftpflaster luftdicht ab. Es wird sich für den einzelnen empfehlen, nur Dosen von $^1/_4$ Pfd. Inhalt zu nehmen, weil auch der Kakao bei langem Stehen unter der Einwirkung einer feucht-warmen Luft nicht unbedeutend an Qualität verliert.

Chokolade.

Es gibt noch sehr viele Menschen, die in der Chokolade nur ein Naschmittel sehen und man hörte s. Z., als die alte Königin Viktoria ihren Soldaten in Süd-Afrika zu Weihnachten je 1 Pfd. Chokolade schenkte, mehr faule Witze darüber, als man erwarten durfte und als der Entschluß tatsächlich verdiente. Neben dem hohen Nährwert einer guten Chokolade kommt noch in Betracht, daß meistens auch solche Leute, die in Europa nichts weniger als einen Hang zum Naschen zeigten und die vielleicht nie ein Stück Konfekt genommen haben, in dem täglichen Einerlei der Tropen-

*) Das gilt im Allgemeinen. Es gibt jedoch ein derartiges Präparat, das sehr zu empfehlen ist, da es garantiert reinen Kaffee enthält: die Kaffeetafeln der Firma Gebr. Broemel, Hamburg.

küche ganz gern ihrem Gaumen einmal mit einem Stückchen Chokolade einen anderen Geschmack verschaffen. Für Märsche etc. kommen dann noch die hunger- und durststillenden Eigenschaften hinzu. Verpackung unter allen Umständen in Papier und Blech, gut luftdicht abgeschlossen durch Verlöten oder Heftpflaster.

Tee.

Der Mensch kann in den Tropen noch weniger wie in der gemäßigten Zone jedesmal, wenn er Durst hat, Bier oder Wein trinken, und Durst haben unter dem Äquator die meisten Menschen immer, und von diesen fühlen sich die wenigsten veranlaßt, durch einen Training im Entsagen denselben auf bestimmte Tageszeiten zu beschränken. Was soll man also trinken: Wasser ist aus sanitären Gründen nur abgekocht oder filtriert gestattet, und beide Arten lassen an Fadigkeit nichts zu wünschen übrig. Mineralwasser kommt zu teuer und ein Zuviel davon ist dem Magen durchaus nicht gut, — also trinkt man kalten Tee, d. h. man nimmt dem abgekochten Wasser seine Fadigkeit und gibt ihm einen bestimmten, wenn auch schon nach kurzer Zeit sehr gleichgültigen Geschmack. Der Verbrauch des Einzelnen an Tee pflegt somit größer zu sein, als der einer großen deutschen Abstinenzler-Familie. Zu diesem täglichen Massentee braucht man nun keineswegs gute teure Sorten zu nehmen, denn da jeder Aufguß erst abkühlt und dann auch noch mindestens $^1/_2$ Tag aushalten muß, ist das feine Aroma doch nicht zu halten. Wenn man neben einer billigen, nicht gerade minderwertigen Qualität noch ein kleines Quantum einer besseren hält zu gelegentlichem warmen Verbrauch, so wird man damit am richtigsten gehen. Man erhält den Tee im Kleinverkauf jetzt schon vielfach in Blechbüchsen oder kann ihn doch wenigstens in besseren Geschäften so haben; — diese Packungen genügen nach Überlegen eines Streifens Heftpflasters über die Deckelfuge.

Kakes.

Dasselbe, was von der Chokolade gesagt wurde, gilt auch hier — man kann den Gaumen auf eine unschuldige, nicht ganz wertlose Weise kitzeln! Viele sind ja auch in der Heimat daran gewöhnt, zum Nachmittagskaffee oder des Abends zur Tasse Tee etwas zuzuknabbern. Man kann natürlich auch ohnedem auskommen; denn der Mensch kann — wie der Chinese zeigt — schließlich auch sein ganzes Leben nur von Reis leben! Wer aber nicht mit allem europäischen Luxus brechen will, wird in den unzähligen Sorten besserer Kakes eine angenehme Abwechslung finden, die durch eine gut zusammengestellte Melange sehr variiert werden kann. Ver-

packung: die bekannten Blechbüchsen, die man für den Transport mit einem Streifen Pergamentpapier oder sonstwie abdichtet.

Wer nichts Süßes haben will, findet in den Haferbisquits — evtl. ganz ohne Zuckerzusatz, die allerdings nicht immer vorrätig sind — einen entsprechenden Ersatz, der sich auch gelegentlich an Stelle von Brot zu Fleisch und Butter verwenden läßt.

Unter den Thiele'schen Fabrikaten sind auch einige, die einen sehr angenehm scharfen Geschmack haben — (Verfasser denkt an das Ingberbrot u. Ä.).

Nicht zu empfehlen sind die verschiedenen, meist in der Kinderstube verwendeten Kakes mit gleichgültigem, nichtssagendem Geschmack, — die Hauptwirkung für unseren Zweck geht bei ihnen verloren.

Gewürze etc.

Wenn man an die Versorgung einer Küche von Grund auf geht, so darf man auch die Gewürze nicht vergessen. Es gibt im Handel fertige Sortimente, die — versandfähig — allen Anforderungen genügen, die aber für eine unter der Fürsorge eines Farbigen stehenden Küche zu reichhaltig sind. Die farbigen Köche — einschließlich der sehr gut geschulten chinesischen — haben eine wahre Wut, bei jeder Speise, wenn es irgend möglich ist, tunlichst alle Gewürze anzuwenden. Dagegen hilft auch alles Reden nichts! Man muß also, wenn man sich eines solches Sortimentes bedienen will, zunächst diejenigen Sachen, gegen die man eine Antipathie hat, ausscheiden und möglichst ganz vernichten, ehe man den Koch damit schalten läßt. Ein Gänsebraten mit Zimt, Nelken und Muskatnuß ist nicht jedermans Sache, wenn auch die Absicht des Kochs dabei die denkbar beste war.

Andererseits fehlen in diesen Sortimenten wieder einige Gewürze, die sehr viel gebraucht werden, z. B. Curry und Paprika, welchen letzteren man allerdings an den meisten, nicht mehr zu neuen Plätzen durch frische Pfefferschoten wird ersetzen können. Paprika gehört zu den diffizilsten Dingen, — nur in gut verkorkten und luftdicht abgeschlossenen Fläschchen wird man ihn in einem feuchtheißen Klima längere Zeit gegen Verschimmeln schützen können.

Das Currypulver ist dasjenige Gewürz, das der mit Recht berühmten, in Indien täglich zum 2. Frühstück servierten sogen. Reistafel den Charakter gibt. Diese — namentlich in Holländisch-Indien in höchster Vollkommenheit dargebotene — Hauptspeise eines jeden Tages hat sich allmählich ziemlich die ganze heiße Zone erobert und wird von den meisten Europäern, sobald sie dieselbe erst richtig haben essen lernen, nur ungern gemißt.

Natürlich ist es mit Reis und Currypulver allein nicht abgemacht, es gehören vielmehr eine ganze Reihe anderer Zutaten dazu, die man hier kaum oder doch nur unvollkommen erhält. Ohne einen guten Koch wird es immer ein Stümperwerk bleiben, und hat man einen solchen, so wird man gut tun, wenn man diesem überläßt, das Nötige zusammenzustellen. Er kann hier so recht seine ganze Seele hineinlegen.

Senf.

Im deutschen Haushalte hält sich noch immer der z. T. billige, oft aber auch recht teure Mostrich; — derselbe ist für die Tropen nicht geeignet, denn die Büchsen trocknen meist schon vor dem Öffnen aus. Fast allgemein verwendet man anstatt dessen Senfmehl, das man mit etwas Essig und einer Kleinigkeit Zucker selbst anrührt. Das Beste ist Colmans Mustard, das in Blechdosen in den Handel kommt; man lasse die Büchsen jedoch mit Überlegestreifen verlöten, denn auch dieses Pulver — es stammt ja von einer Ölfrucht — wird leicht schimmlig. Um für den Gebrauch einen kleinen Ratschlag zu geben, sei erwähnt, daß der Geschmack des Senfes ganz wesentlich erhöht werden kann, wenn man an Stelle des gewöhnlichen Essigs den von Pickles übriggebliebenen zum Ansetzen verwendet.

Essig.

Essig kann natürlich nur in Form einer an Ort und Stelle entsprechend zu verdünnenden Essenz mitgenommen werden. Es gibt darin recht gute, aber auch miserable Fabrikate, die selbst in schwächster Verdünnung nicht einen unangenehmen, scharfbeißenden Geschmack verlieren. Große Vorsicht ist beim Verpacken zu beobachten, da bei etwaigem Auslaufen alles zerfressen wird. Da eine Flasche unendlich lange reicht, kann man auf deren Verpackung schon etwas größere Sorgfalt verwenden. Ein gewöhnlicher Kork wird unter Umständen zerfressen, somit ist am sichersten ein Glasstopfen, der fest verbunden und mit Gips gut abgedichtet wird. Die so versorgte Flasche steckt man dann am besten noch in eine mit Sägespänen ausgefüllte Hülle. Passiert dann noch etwas, so wird der Inhalt zum größten Teil in den Sägespänen verloren gehen, ohne jedoch die Nachbarstücke in Mitleidenschaft zu ziehen.

Speiseöl.

Ein wirklich gutes, frisches Olivenöl ist bekanntlich schon in Deutschland nicht ganz leicht zu bekommen, und so ist seine Haltbarkeit in den Tropen natürlich noch unsicherer. Jedenfalls nehme man nur beste, frischeste Ware in kleinsten Flaschen und lasse die

Korken gut mit Paraffin abdichten. Das neuerdings immer mehr in Aufnahme kommende Erdnußöl soll sich etwas besser halten, — Verfasser hat jedoch selbst noch keine Erfahrungen damit gemacht.

Zitronensäure.

Es sei hier auch noch eines chemischen Präparates gedacht, das weniger in der Küche als in direktem Verbrauch Verwendung findet. Krystallisierte Zitronensäure gibt in Wasser aufgelöst mit einem Zusatz von Zucker ein ansprechendes, limonadenartiges Getränk und mit einer weiteren Beigabe von Natron ein angenehm niederschlagendes Ersatzmittel für Brausepulver. Es ist — außer für letztere Zwecke — namentlich denen, die nicht jederzeit über frische Zitronen oder Limonen werden zu verfügen haben, anzuraten, eine Flasche davon mitzunehmen. Mit $^1/_2$ Pfd. reicht man sehr lange, selbst bei häufigem Gebrauch.

Hülsenfrüchte.

Ehe das Kapitel geschlossen wird, seien noch kurz einige Nahrungsmittel erwähnt, die in den Rahmen des Vorhergesagten nicht ganz hineinpassen, weil sie kein allgemeineres Interesse beanspruchen.

Unsere Hülsenfrüchte — Erbsen, Linsen, Bohnen — gelten im allgemeinen für die Ernährung des schwachen Tropenmagens als zu schwer, was im großen und ganzen auch zutreffen mag. Immerhin gibt es glücklicher Weise auch dort unter dem Äquator noch eine ganze Anzahl Mägen, die sich ohne Gefahr auch von Zeit zu Zeit ein kräftigeres Stück Arbeit zumuten können.

Wer also — um ein klassisches Wort des seeligen Kubary zu gebrauchen — „ein Freund einer alten, ehrlichen, braven, deutschen Erbsensuppe ist“ und auch für die beiden anderen Arten etwas Sympathie hat, der versehe sich ruhig damit, man kann sich manche von dem täglichen Einerlei angenehm abstechende Abwechselung des Menus damit schaffen.

Besondere Verpackung ist nicht nötig; unzerreißbare Düte!

Man mache vor der Bestellung jedoch eine Kochprobe, denn es scheint fast, als ob das Tropenklima mit der Zeit die Kochfähigkeit beeinträchtigt; jedenfalls sind Fälle bekannt, in denen Erbsen und Bohnen bei 48 stündigem Kochen in Regenwasser nicht weich wurden.

Das zur Verpflegung der farbigen Stationsarbeiter viel in die Kolonien eingeführte Salz-Schweinefleisch in Fässern ist in einwandsfreiem Zustande ein recht guter Ersatz für Schweinsohren etc.

Makkaroni.

Ein sehr dankbares, leicht zuzubereitendes und immerhin nahrhaftes Präparat sind Makkaroni, die allerdings nicht jeder mag. Ihre Mitnahme ist deshalb zu empfehlen, weil bei der in den Kolonien unverhältnismäßig großen Zufuhr an Fleischspeisen der Magen von Zeit zu Zeit einen ordentlichen Heißhunger nach einer warmen Mehlspeise bekommt. Von geschickter Hand lassen sich daraus auch ganz achtungswerte, pikante Gerichte machen.

Haferflocken.

Im allgemeinen sind die verschiedenen Mühlenfabrikate, die als Haferflocken, Quäker-Oats und unter allen möglichen anderen Bezeichnungen in den Handel kommen, unter der männlichen Bevölkerung recht wenig bekannt, und doch würde es für die meisten bedeutend vorteilhafter sein, nach dem Beispiele unserer Vorfahren an Stelle des wertlosen Kaffees morgens einen Teller Mehlsuppe oder dergl. zu sich zu nehmen, wie das ja auch bei der Landbevölkerung heute noch der Fall zu sein pflegt.

Das gilt noch mehr für die Tropen. Der Magen, der morgens noch sehr vergnügt war und jede der Tageszeit angemessene Speise willig genommen hätte, ist vielleicht um 10 Uhr so durch einen Fieberanfall verstimmt, daß er auf alles resigniert. Ein Teller leicht verdaulicher Suppe am Morgen hätte ihm ein gutes Teil von Nährstoffen zugeführt, die nun nicht mehr genommen werden. In dieser Beziehung gibt man nun allerdings ganz dem Geschmacke nach und — obgleich zweifellos nichts Unangenehmes daran ist — es neigen sehr wenige dazu. Bei Erkrankungen der Verdauungsorgane erhalten solche leicht verdaulichen Nährstoffe eine ganz hervorragende Bedeutung und schon aus diesem Grunde kann nur warm dazu geraten werden. Bei vielen alten Seeleuten bilden diese Gerichte das tägliche Frühstück!

Getränke.

Die deutsche Trunkfestigkeit ist uns auch in den Kolonien treu geblieben — vorläufig behaupten allerdings die Mediziner: „Sehr zu unserem Schaden!“ Darüber mag hier nicht weiter disputiert werden, — vielleicht finden sich die Anschauungen der Theorie und der Praxis noch einmal auf halbem Wege zusammen. Jedenfalls stimmt es nicht, wenn man behauptet, daß der Deutsche eine unvorteilhafte Ausnahme macht! Der Engländer mit seinem Whisky-

Soda, der Holländer mit seinem $^1/_2$ Dutzend Bitterchen vor jeder Mahlzeit, und wenn es geht, noch einigemale in der Zwischenzeit — nehmen an Alkohol schwerlich weniger zu sich, und der einzige Unterschied zwischen uns und ihnen ist der, daß der konservative deutsche Sinn mit dem Biere den längsten Weg gewählt hat, der aber dafür auch nicht ganz frei von Nährwerten ist.

Bier.*)

Es kommt eine ganz stattliche Anzahl deutscher Biere auf den Exportmarkt, aber nicht alle kann man mit ruhigem Gewissen für die Tropen empfehlen. Einige leiden an einem unklaren Geschmack, andere sind zu dick, noch andere haben eine geringe Haltbarkeit und schließlich gibt es auch Brauereien, die in der Sorgfalt der Verpackung zu wünschen übrig lassen.

Das zweifellos in den Tropen am weitesten verbreitete Bier ist das sogen. Schlüsselbier einer Bremer Brauerei, so genannt nach dem Bremer Wappenschlüssel, den das Etiquett trägt.

Es ist ein ganz helles Bier, das auch sehr lange Lagerung in der heißen Zone gut aushält.

Es ist genügend kräftig, hat aber einen etwas bitteren Geschmack. Mancher kann sich anfangs nicht recht daran gewöhnen, wogegen alte Tropenleute häufig nach längerem Genusse anderer Sorten wieder darauf zurückkommen. Dazu kommt, daß es im Preise nicht unerheblich hinter den anderen guten Biersorten zurückbleibt und zwar mehr, als durch seine Herstellung am Verschiffungsorte selbst bedingt wird. Auch noch andere helle Biere — ebenfalls meist aus Brauereien in norddeutschen Hafenstädten — sind stellenweise eingeführt, haben aber doch nicht annähernd die weite Verbreitung.

Danach kommt von Münchener Bieren das Hackerbräu. Es ist natürlich im Interesse der Haltbarkeit ungleich schwerer eingebraut, wie die in Norddeutschland bekannten gleichen Marken, und demgemäß darf man auch nicht erwarten, alte Bekannte wiederzufinden. Die Biere sind aber in ihrer Art tadellos, die Verkorkung zeigt selten einen Mangel und die Verpackung ist so sorgfältig, daß nur sehr selten eine zerbrochene Flasche vorkommt. Die Füllung geschieht in ganze ($^3/_4$ Liter) und halbe Flaschen. Wer sich nur für seine Person versorgt, wird sich zweckmäßig beide Größen zulegen, denn sehr oft hat man nur auf ein Glas Bier Appetit, muß aber — um das teure Naß nicht umkommen zu lassen — in Ermangelung kleiner die ganze große Flasche austrinken, und das ist bei der Schwere des Bieres nicht immer angebracht, ja manches Mal nicht einmal angenehm. Natürlich kommt eine

*) S. Anzeigenteil: Bill-Brauerei, Hamburg.

Aufmachung in $^1/_2$ Flaschen entsprechend teurer. Die Packung erfolgt in Kisten zu 48 $^1/_1$ Flaschen.

Auch ein Kulmbacher Bier trifft man nicht selten an; es wird manchem zu schwer erscheinen, doch soll sein Alkoholgehalt nicht höher sein, als bei den anderen dunklen Bieren.

Das englische Porter und Ale ist für die Tropen entschieden zu widerraten! Wenn jemand in Deutschland zwischen den leichten Bieren von Zeit zu Zeit einmal das Bedürfnis nach einer schweren Porter empfindet, so läßt sich das verstehen, — meistens wird es aber auch nur auf Einbildung beruhen. Bei den ohnehin schon schweren Münchener Exportbieren ist ein Mehr an Schwere ein Unsinn. Allerdings soll es jetzt auch alkoholfreie Porterarten geben, doch ist deren Haltbarkeit für die Tropen bisher wohl kaum erprobt und läßt sich auch kaum erwarten.

Unter den Kolonialleuten gibt es eine große Zahl solcher, die die „Berliner Weiße“ und ihre angenehme Wirkung an heißen Sommertagen schätzen gelernt haben. Auch diese Frage ist für einen Teil unserer Kolonien von einer Berliner Exportbrauerei in bester Weise gelöst worden. Allerdings wird sich der Versand wohl nur nach den afrikanischen Kolonieen bewerkstelligen lassen, wohin der Frachtweg ab Hamburg längstens vier Wochen dauert; nach der Südsee mit einer Frachtdauer von ca. acht Wochen sind bisher wohl kaum Versuche gemacht worden.

Rotweine.

Man wird verhältnismäßig wenig Leute in den Kolonien finden, die als tägliches Tischgetränk Rotwein gewählt haben, trotzdem ist ihm im Etat eine feste Stelle einzuräumen.

In Gegenden, wo nach Malaria Störungen des Magens und Darmkatarrhe die erste Stelle unter allen Krankheitserscheinungen einnehmen, denen sich — hony soit, qui mal y pense — Geschlechtskrankheiten eng anschließen, wird man leicht Veranlassung nehmen müssen, Rotwein ohne Rücksicht auf augenblickliche Laune und Geschmack als diätetisches Getränk zu wählen.

Dazu kommen dann noch ärztlich verordnete Rotweinsuppen etc. Schließlich hat aber auch der völlig Gesunde an Tagen mit hohen Niederschlägen und etwas niedrigerer Abendtemperatur trotz der auch dann noch zu verzeichnenden Temperatur von 18—20° C. häufig ein Bedürfnis nach einem Glühwein, und schließlich werden die vielen, die sich mit einem Whisky-Soda oder Brandy-Soda nicht recht befreunden können, Rotwein als den besten Zusatz zu Soda und Mineralwasser wählen.

Bei einer solchen Vielseitigkeit der Anwendung wird es sich empfehlen, den Bedarf nicht nur in einer Marke zu decken.

Als Tischwein und als Zusatz zum Sodawasser ist ein leichter milder Wein, der nicht zu sehr tanninhaltig ist, angebracht.

Zu Kochzwecken und zum Glühwein wird wiederum ein starker Tanningehalt am zweckmäßigsten sein, denn bei beiden Verwendungsarten wird dieser vielen nicht sympathische Geschmack durch Zusatz von Gewürzen und Zucker mehr cachiert, und der starke Tanningehalt kann, ohne unangenehm zur Wirkung zu kommen, trotzdem seine wohltuende, spezifische Wirkung auf den erkrankten Organismus ausüben.

Als Krankenwein, der neben seinen anderen günstigen Eigenschaften auch noch eine Stärkung und Belebung des ganzen Organismus erzielen soll, wird man dagegen einige Flaschen eines guten, vollen Weines nehmen, deren man in dem günstigen Falle, daß man ihrer als Kranker nicht bedarf, gelegentlich als Gesunder sich mit umso größeren Genusse erfreuen wird.

Voraussetzung bei allen Sorten ist, daß es nur abgelagerte, fertige Weine sind, die nicht mehr Gefahr laufen, in der heißen Zone umzuschlagen, daß die Korkung eine gute und sorgfältige ist.

Die guten Sorten nehme man, soweit sie als Krankenweine gedacht sind, nur in $^1/_2$ Flaschen.

Weißwein.

Leichte, süffige Moselweine finden auch in den Kolonien ein gutes Absatzgebiet, desgleichen auch gute Rheinweine.

Daß man natürlich auch hier keine jungen, unfertigen Weine nehmen darf, geht schon aus dem Vorhergesagten hervor.

Die ganz leichten, sauren Landweine, wie man sie in der Heimat am meisten trinkt, eignen sich im allgemeinen weniger für den Versand; wie fast bei allen Tropenleuten die meisten anderen Sinnesorgane unter der Einwirkung des Klimas leiden, so verlieren auch Zunge und Gaumen wesentlich an der Fähigkeit, feine Bouquets herauszuschmecken. Eine Beobachtung aus der Tierwelt mag als ähnlicher Fall hier als ein etwas drastischer Vergleich erwähnt sein: Auch der edelste Jagdhund verliert in den Tropen seine feine Nase!

Dazu kommt, daß auch die Weine ein gutes Teil ihrer Blume abzugeben scheinen, so daß ein hier recht annehmbarer Landwein drüben leicht zu einem mindestens gleichgültigen Surius wird oder doch als solcher empfunden wird. Es ist das schließlich leicht erklärlich, wenn man bedenkt, daß eine sachgemäße Lagerung der Weine unter Verhältnissen, wie sie der Weinkeller haben soll, nirgends möglich ist. Man nehme also möglichst Weine mit einer starken, vollen Blume, die durchaus nicht aus den teuren Preislagen

gewählt zu werden brauchen. Sehr geeignet dürften für den, der gegen den etwas erdigen Geschmack keine Antipathie hat, die Haardtweine sein.

Schaumwein.

Von allen Weinen am beliebtesten ist in den Kolonien der Sekt, und es wäre durchaus falsch oder zum mindesten voreilig, wollte man aus dieser Tatsache einen Stein des Anstoßes machen.

Nur der, der es selbst durchgemacht hat, kann ein richtiges Verständnis haben für die vielen seelischen Depressionen, unter denen man in den Kolonien nicht nur allein durch die Einwirkung der Malaria zu leiden hat.

Tagtäglich und fast stündlich gibt es hier und da Ärger und Verdruß; bald sind es die lieben Schwarzen, öfter aber noch die guten Kollegen und Vorgesetzten, die sich fast einmütig, wenn auch jeder auf eigene Faust, Mühe geben, nur ja kein Hand- in Hand-Gehen, nur ja kein friedliches Zusammengehen, nur ja kein gemeinsames Streben nach dem einen großen Ziel aufkommen zu lassen, obgleich jeder für seine neue Heimat und deren Emporblühen jeden Augenblick gern bereit wäre, sein Leben hinzugeben! Und oft, wenn die Sonne sinkt, will einem auch die Hoffnung schwinden, daß alles das, was man der Sache zu opfern bereit war, — Zeit, Gesundheit, Familie und bald villeicht schon das eigene Leben — einen Zweck hat, daß daraus doch einmal dem Ganzen ein Nutzen erwachsen kann. Man fühlt sich einsam, verlassen und so müde! Da laß getrost den Pfropfen knallen — eine halbe oder — wenn das nicht genügt — eine ganze Flasche hinunter und mit dem perlenden Naß wird wieder Lebenslust und Schaffensfreude durch deinen Körper rieseln, du siehst mit Verachtung auf all die Niedrigkeit, Gemeinheit, Hinterlist und wirst noch eimal den Fieberanfall, den dir eine schwere seelische Verstimmung zu bringen oder zu beschleunigen pflegt, vertrieben haben. Neben dem Angenehmen kommt hier das Nützliche zur Geltung, das von den in den Tropen lebenden Ärzten kaum einer zu leugnen sich bereit finden wird.

Dieses Tema läßt sich — namentlich im Hinblick auf den liebevollen Ton der alle paar Wochen eintreffenden Dienstpost, die wieder einmal feststellt, daß nur am grünen Tisch wirkliches Verständnis für die ganzen Verhältnisse zu finden ist — noch durch dicke Bände hindurch variieren, doch genug davon! Wer es verstehen will, der kann es auch nach diesem wenigen Gesagten begreifen, daß auch für den streng Soliden, der nichts weniger als einen Hang zum Schlemmen hat, der jeden Groschen sich erst sechs Mal ansieht, ehe er ihn ausgibt, der Sekt ein guter Freund werden

kann, ganz abgesehen von den nicht seltenen Fällen, in denen der Arzt sich seiner am Krankenbette erinnert.

Leider sind nicht alle so gestellt, daß sie sich diesen Genuß bereiten können, — da muß dann der Schnaps herhalten, der radikaler, schneller und billiger zum Ziele führt, dem aber auch die versöhnende Wirkung abgeht und der leicht zur schädlichen Gewohnheit wird.

Wir haben unter unseren deutschen Schaumwein-Marken eine ganze Reihe durchaus einwandsfreier Qualitäten, die wohl allen Ansprüchen genügen können, die aber für die Kolonien umsomehr ausreichen, als auch die spezifischen Feinheiten des guten französischen Champagners verloren gehen oder doch nicht zur Geltung kommen. Ein französisches Etiquette allein tut es nicht, und wer nicht vollständig unter der Suggestion der Auslandsmarken steht, wird nicht ableugnen, daß es auch unter den französischen Sorten manchen Schund gibt. Verfasser lernte in den Kolonien einen original-französischen Sekt kennen, von dem mit Fracht, Zoll und Aufschlag die $^1/_2$ Flasche M. 1,25 kostete — was das für ein Produkt war, kann sich jeder allein sagen.

Doch über den Geschmack läßt sich nicht streiten und bekanntlich hörte auch bei unserem großen Bismarck nach eigenem Bekenntnisse in der Sektfrage der Patriotismus in der Magengegend auf.

Jedenfalls wird jeder gut tun im Interesse seines Geldbeutels, wenn er sich nicht aus falscher Eigenliebe als feinen Kenner aufspielt, wo er es nicht ist, meist auch nicht sein kann.

Korkung und Verpackung sind fast für alle Marken die gleichen und müssen als ganz vorzüglich bezeichnet werden, die nur selten einen Verlust durch Bruch aufkommen lassen.

Portwein, Sherry.

Weil — wie oben genauer ausgeführt — Rot- und Weißweine in den billigen Preislagen häufig nichtssagend werden und dadurch das Interesse vieler verlieren, wird in den Tropenkolonien mehr Portwein und Sherry getrunken, als man in Anbetracht des heißen Klimas erwarten sollte.

Selbst die schlechtesten Marken verfügen immer noch über ein genügendes Quantum Würze und der solchen Sorten eigene hohe Spritgehalt erfüllt schließlich auch noch eher den Zweck des Nervenkitzels, als andere Stillweine. Ob es immer ein Genuß ist, bleibt eine andere Frage, die häufig nicht bejaht werden kann. In keinem anderen Zweige des Weinhandels resp. des Weinbaues kommt soviel Schwindel und Unreellität zu Tage und man kann ohne Übertreibung sagen, daß man unter 10 Gläsern Portwein oder Sherry,

selbst wenn man sie in besseren und besten Lokalen genießt, 8 minderwertige oder miserable Produkte bekommt.

Mag der Himmel wissen, was da elles drin enthalten ist, — der deutsche Kartoffelspiritus, den Spanien bis vor wenigen Jahren noch in großen Mengen zum Verschnitt seines Weines bezog und den es sich nunmehr allein macht, dürfte der unedelste Bestandteil schwerlich sein.

Vom Konsumenten ist es andererseits auch ein Unsinn, für etwa 15 Groschen etwas Reelles zu verlangen, — das kann kein Wein sein, denn was bleibt da nach Abzug von Aufmachung, Verpackung, Fracht, Zoll und womöglich mehrmaligem Agio für den Inhalt noch übrig?

Man gehe zu einer guten, alten Firma, die ihr Renommee zu wahren hat, lege einen soliden Preis an, und nur, wenn man ganz vertrauensselig sein kann, lasse man die Bestellung nach der Probe aus dem Freihafengebiet oder vom Produzenten effektuieren, sonst sehe man nicht auf die wenigen Groschen Fracht-Unterschied, denn die verschiedenen Sorten Rosinenwasser mit Sprit sind des Mitnehmens nicht wert.

Ungarwein.

In Anbetracht der vielen Reinfälle mit Portwein etc. ist es zu verwundern und zu bedauern, daß an Stelle dieser nicht Ungarweine mehr Eingang nach den Kolonien gefunden haben. Mit den herben und mildgezehrten Ungarweinen läßt sich nicht viel Schwindel anfangen, und man wird schon unter den wohlfeinen Marken reine, kräftige, vollblumige Weine erhalten, wenn man sich an reelle Firmen hält.

Mineralwasser.

Der Bedarf der heißen Zone an Mineralwasser ist sehr groß, doch sind nur wenige Arten haltbar. Am weitesten verbreitet dürfte Apollinaris und nach diesem das im Geschmack noch etwas ansprechendere Kaiserwasser sein. Man lege bei Bestellungen Wert darauf, daß es möglichst frische Füllung ist, denn bei beiden Arten werden bei längerem Lagern die Korken angegriffen.

Im Handel gibt es auch verschiedene kleine Apparate, mit denen man sich selbst Selterwasser herstellen kann; es mag dahingestellt sein, ob s. Z. in Neuguinea keiner der vielen Beamten es verstand, die recht kostspieligen Apperate richtig nach der Anweisung zu füllen, — jedenfalls hat nicht ein einziger ein Getränk zustande bekommen, das auch nur einige Ähnlichkeit mit Selterwasser gehabt hätte.

Es ist ein Spruch von altersher,
Wer Sorgen hat, hat auch Likör!

Man mag über den Alkohol und seinen Wert für den menschlichen Organismus denken wie man will, jedenfalls wird die Antialkoholbewegung vorläufig noch nicht den Himmel stürmen und solange die weitaus größere Zahl aller Kulturmenschen einem heimlichen oder unheimlichen Schluck huldigt, wird es sich nicht vermeiden lassen, daß unter den anderen Getränken auch die Alkoholika besprochen werden.

Kognak.

Ein guter Kognak hat — wenn man als Anhänger des neuesten Abstinenz-Klüngels nicht überhaupt jedem Alkohol eine günstige Wirkung auf den menschlichen Organismus absprechen will — zweifellos den höchsten Wert. Was nach heutigen Begriffen allerdings unter gutem Kognak verstanden wird, sind so verschiedene Dinge wie Schwarz und Weiß. Es gibt nur verhältnismäßig wenige Menschen, die einen wirklich edlen Kognak mit wirklichem Verständnis genießen können und dazu kommt, wie bereits oben ausgeführt, in den Tropen das Fehlen eines feineren Geschmacksvermögens. Man braucht deshalb unter einem guten Kognak nicht alten Meukow oder Hennessy Dreistern verstehen, aber noch weniger einen sogen. Kognak für 1,50 M. pro Flasche.

Für einen zivilen Mittelpreis wird man bei reellen Firmen ganz passable und ausreichend gute Marken bekommen, und es ist keineswegs Bedingung, daß immer französische Etiquettes auf den Flaschen sind, — auch einige deutsche Kognakbrennereien liefern heute schon recht gute Sorten, die mit einigen recht teuren ausländischen sehr getrost den Wettbewerb aufnehmen können. Da Kognak nicht verdirbt, wäre es unnötige Frachtverschwendung, wenn man $^1/_2$ Flaschen hinaussenden wollte.

An Stelle eines billigen, minderwertigen Kognaks, der doch weiter nichts ist als gereinigter Kartoffelspiritus mit Kognakwürze, nehme man besser einen reinen, guten Kornschnaps, den man für dasselbe Geld schon in ganz hervorragender Güte haben kann. Genannt seien nur der westfälische Steinhäger, der holländische Genever — natürlich aber kein Neger-Gin! — und als ganz vorzüglich das Schwarzwälder Kirschwasser.

Liköre.

Es ist hier nicht der Ort, die Tausende deutscher und ausländischer Liköre aufzuzählen, noch für den einen oder anderen hier Propaganda zu machen. Unter den nach den Kolonien hinaus-

gehenden ist wohl niemand, der in dieser Beziehung nicht genügend orientiert wäre, und der eigene Geschmack im Verein mit dem Geldbeutel ist der beste Ratgeber.

Nur zwei Spezialtäten seien wegen ihrer hervorragenden diätetischen Eigenschaften besonders genannt. Dr. Siegerts Angostura-Bitter ist ein im Auslande sehr geschätztes Pflanzenprodukt, das selten rein, viel aber als tropfenweiser Zusatz zu anderen Schnäpsen, Flipps, Koquetails etc. Verwendung findet. Die kleinen Flaschen sind verhältnismäßig teuer, doch wird der Angostura bisher auch noch von keinem anderen Bittern annähernd erreicht, obgleich einige derselben durchaus nicht billiger sind.

Das zweite ist ein Danziger Doppel-Ingwer, der sowohl appetitanregend als auch die Verdauung befördernd wirkt. Bekanntlich wird der Ingwer aus denselben Ursachen im Osten — namentlich in China — viel auch in Zucker eingekocht genossen. Dieser Likör hat das Angenehme, daß er nicht weichlich sondern angenehm scharf ist; ein Umstand, der aber nicht auf höheren Alkoholgehalt zurückzuführen ist. Jedenfalls kann es auch nicht als ein Nachteil bezeichnet werden, daß er ziemlich billig ist. Um keine Irrtümer unterlaufen zu lassen, sei gesagt, daß der Fabrikant dieses Likörs nicht der „Danziger Lachs“ ist.

Im allgemeinen kann gesagt werden, daß auch in den Kolonien ganz gern ein kleines Schnäpschen getrunken wird, — auch dort wie hier kommen Übertreibungen vor, doch sei hervorgehoben, daß dieselben in der Praxis in ihren Folgen sich in derselben Weise äußern wie hier und nicht — wie die Theorie-Mediziner gern behaupten — in einer geringen Widerstandskraft des Körpers gegen die Malaria! Wer beobachten will und kann — wozu allerdings jahrelanger Aufenthalt an denselben Orten und unter denselben Menschen gehört — kann häufiger das gerade Gegenteil beobachten.

In der Südsee kann man verschiedene Leute sehen, die man ohne Übertreibung als Säufer bezeichnen muß — und zwar bereits jahrelange Säufer, z. T. Deliranten — die aber trotz ihrer naturgemäß schlechten Ernährung kaum jemals ein Fieber bekommen. Damit soll hier nicht gesagt sein, daß solche Zustände im Interesse des Europäeransehens nicht mehr zu bedauern sind, als wenn die Betreffenden dem Klima erlegen wären.

Cigarren etc.

Es ist eine eigentümliche Erscheinung, daß viele Ärzte in der heißen Zone das Rauchen ganz unterlassen oder doch nur selten zur Cigarre greifen, — selbst solche, die durchaus nicht Nachbeter

alter Theorien sind und ganz ruhig dem Alkohol sein Recht lassen, behaupten, daß sie sich dabei wohler fühlen. Auch der Verfasser möchte sich zu dieser Anschauung bekennen, dabei aber gleichzeitig bemerken, das er nur aus der Not eine Tugend machte und den hier gewöhnten Tabaksgenuß sich drüben nur dann versagte, wenn er nichts Rauchbares hatte oder mit Rücksicht auf das für die Leibesausrüstung nur zur Verfügung stehende geringe Gewicht und Volumen diese Luxusartikel zurücklassen mußte. Ohne diesen Zwang würde er es ebensowenig gelassen haben wie die vielen passionierten Raucher, die sonst noch drüben waren. Es mag deshalb hier auch jedes Urteil darüber unterbleiben, ob das Beibehalten einer alten, liebgewordenen Gewohnheit tatsächlich so viel Nachteile mit sich bringt, daß man jemandem raten kann: „Sei energisch und lass' die Passion!" Vieles Rauchen und schwere Cigarren sind zweifellos nicht ohne Einwirkung auf den Organismus, und deshalb wird es jedenfalls gut sein, wenn man sich zu möglichst leichten Sorten aufschwingt und auch damit Maß hält.

Cigarren nimmt man am zweckmäßigsten aus Deutschland mit,*) denn selbst wenn man auf der Ausreise ein tabakbauendes Land berührt, wird man hier wesentlich billiger und besser kaufen, — es ist der beste Tabak nicht, der am Produktionsorte bleibt und tatsächlich werden auch dort die Cigarren bis auf einen kleinen Bruchteil aus Europa bezogen. Rechnet man auf einen Kubikmeter 250 Kisten Cigarren à 100 Stück und die Fracht dafür inkl. sorgfältger Verpackung auf 60 Mk. — sehr hoch —, so entfällt auf 1 Kistchen ein Frachtbetrag von 24 Pf., man kann aber annehmen, daß man im Auslande kaum eine anständige Cigarre unter 12 Pf. bekommt.

Jede Kiste muß in eine Umlage von Zinkblech eingelötet werden, denn es gibt in den Tropen Herden von Bohrkäfern, die mit einer wahren Wut an Cigarren gehen, dazu mussen sie sowohl während des Transportes als auch später gegen Feuchtwerden und Schimmel geschützt werden.

Selbst die angebrochenen Kisten müssen auch davor behütet werden, denn eine feuchte Nacht genügt, um die trockenste Cigarre zu einem nassen Strick zu machen. Man bedient sich dazu ganz weiter Gläser mit großer Offnung und gut schließendem, eingeschliffenem Glasverschluß.

Dasselbe gilt naturgemäß auch für Cigaretten und losen Tabak.

Cigarettenraucher, die nach dem Osten gehen, also Port Säïd passieren, finden dort eine gute und billige Quelle für ägyptische

*) S. Anzeigenteil: Carl Gust. Gerold, Berlin und Gebr. Dürninger, Herrenhut i. S.

Cigaretten; periodische Nachsendungen werden von dem kleinen österreichischen Juden pünktlich und reell ausgeführt auf Postnachnahme, 3 Monat Ziel oder wie man will.

Schreibutensilien.

Dank dem blühenden, fast sprichwörtlich gewordenen Büreaukratismus in allen unseren Kolonien — sowohl bei der Regierung wie im Betrieb der Privatgesellschaften — ist an Papier, Tinte und Federn wohl noch nie und nirgends Mangel gewesen. Fast überall herrscht ein solcher Überfluß, daß mit dem, was Klima, Ungeziefer und Verschwendungssucht nicht im Sinne des eigentlichen Zweckes ins Jenseits befördern, die ganze Kolonie getrost ihre Privatkorrespondenz erledigen könnte. Es soll aber Gesellschaften gegeben haben, die sich auch das als einen schweren Eingriff in ihre Eigentumsrechte von ihren Beamten sehr energisch verbeten haben, — es lieben eben viele Menschen, mit den Hundertmarkscheinen Verschwendung zu treiben und mit dem Streichhölzchen zu sparen! Es kann somit jedenfalls nichts schaden, wenn man sich seinen Privatbedarf selbst kauft. Viele Kolonialleute — und hoffentlich recht viele und immer mehr — werden auch nicht des großen Glückes teilhaftig sein, sich in beamteter Stellung zu befinden — diese müssen sich also unter allen Umständen selbst versorgen.

Man nehme ein leichtes, glattes und zähes Linien-Papier und zwar in Quartformat, das aus so weiter Ferne auch nicht bei Liebesbriefen übelgenommen wird. Unnütze Verschwendung ist es, die ganz dünnen Überseepapiere zu nehmen, denn die Portoersparnis kann niemals den unverhältnismäßig hohen Preis ausgleichen. Der sich im Geschäftsleben immer mehr einbürgernde Brauch, einfache Bogen (also nur zweiseitig) zu verwenden, ist auch hier zu empfehlen, und man wird gut tun, sowohl Briefpapier wie Kouverts in Blocks zu 50 Stück zusammenheften zu lassen. Es wird nicht soviel Papier durch Umherstreuen verloren gehen, man hat immer eine handliche Form, man braucht nicht lange nach einer Unterlage zu suchen und kann es bequem auf Reisen mitnehmen. Bei doppelseitiger Benutzung ist das Papier ganz wesentlich bequemer als bei 4 seitigen Bogen.

Es wird niemals etwas schaden, wenn man alle Briefe kopiert, — ein geschäftlicher Verkehr ist ja kaum noch anders möglich. Sehr bequem sind dafür die Soennekenschen Reisekopierpressen mit Buch, die für den einzelnen vollständig ausreichen und in jedem Koffer mitgenommen werden können. Auf alle Fälle nehme man aber eine solche Presse verschlußfähig, — sehr viele der lieben Kollegen verlernen das Verständnis für die Integrität von Privat-

briefen, begehen mit ausgesuchtem Raffinement Indiskretionen, verdrehen die unschuldigsten Sachen und kolportieren dann durch die ganze Kolonie die tollsten Geschichten, jeder macht dann noch etwas dazu, und der schönste Kolonialklatsch oder Skandal ist fertig.

Will oder muß man ein Tagebuch führen und mit jeder Post eine Abschrift davon nach der Heimat senden, so sind für diesen Zweck äußerst praktisch die Durchschreibebücher, deren bekannteste Variation die Kommissionsbücher der kaufmännischen Reisenden sind. Die mittels eines eingelegten, doppelseitigen Kohlepapiers hergestellte Schrift sieht nicht schön aus, — schließlich haben Behörden und Gesellschaften in Deutschland aber Zeit und Hilfskräfte zur Genüge, um eine salonfähige Abschrift anfertigen zu lassen. Es giebt diese Bücher auch für doppelte Kopie. Man achte darauf, daß das Kohlepapier möglichst hart in der Farbe ist, — in der feuchten Wärme zeigt es später leicht Neigung zum Schmieren.

Bei Notizbüchern etc. übersehe man alle elegante Ausstattung und nehme einen einfachen Einband in Grauleinen, möglichst ohne alle Lederecken nnd Lederkanten.

Dasselbe empfiehlt sich für Geschäftsbücher; alle Deckel mit aufgeklebtem Papier sind unvorteilhaft, weil sich dieses in der feuchten Luft leicht loslöst.

Wer sehr umfangreiche Postsendungen haben wird, die sich nicht trennen lassen, versehe sich mit einer Anzahl leinener Kouverts entsprechender Größe.

Von Bleistiften sind am meisten zu empfehlen die gelben Koh-i-noor- Stifte; sie sind zwar ungefähr doppelt so teuer wie gute andere Stifte, sind dafür aber auch die einzigen, die bis auf kleine Reste aufgebracht werden können, — selbt gute Faberbleie leimen in der feuchten Hitze nach einiger Zeit auseinander.

An Federn behalte jeder seine alte gewohnte Sorte. Füllfederhalter mit echter Goldfeder, die auch Geheimrat v. Richthofen in seinem „Ratgeber für Forschungsreisende“ empfiehlt, sind wohl unverwüstlich, aber doch nicht so bequem, als es auf den ersten Blick scheint, ganz abgesehen, daß der Preis von ca. 12—20 Mk. doch eine ganz bedeutende Ausgabe für eine Bagatelle darstellt. Die Tintenfüllung trocknet in der Hitze leicht ein, und sobald dieselbe nicht mehr ganz flüssig ist, erleidet die Zuleitung zur Feder häufige Stockungen, die nervös machen können. Dann bedarf man zur frischen Füllung einer besonderen Pipette, die mit ihrem Karton mehr Platz im Gepäck einnimmt als ein ganzes Groß Federn und sich im gegebenen Augenblick wahrscheinlich in einen nicht aufzufindenden Winkel verkrümelt hat. Schließlich haben alle Füllfederhalter am oberen Ende ein Luftloch, und wenn man nun mal den Federhalter verkehrt in die Tasche steckt, so hat man sein weißes Jaquett voll Tintenflecken.

Es kommt ein sehr gutes Tintenpulver in kleinen Büchsen in den Handel, mit dem man sich lediglich mit Wasser eine gute Tinte allein machen kann, — eine Büchse reicht auf Jahre aus.

Reisetintenfässer aus Holz, Metall etc. mit Federverschluß sind nicht zweckmäßig, — man nehme Hartgummi-Fäßchen mit doppeltem Schraubverschluß, dieselben können weder platzen noch verrosten etc.

Wer sachgemäß ethnologische Sammlungen anlegen soll oder will, vergesse nicht kleine Anhängeetiquettes mit unzerreißbarer Öse und lasse auch diese in kleine Blocks zusammenkleben. Alle ethnologischen Gegenstände verlieren den größten Teil ihres Wertes, wenn später nicht genau der Ursprungsort etc. festzustellen ist.

Lektüre.

Im allgemeinen hat man in den Tropen kein großes Bedürfnis nach schwerer Lektüre, deshalb beschränke man sich auf leichte belletristische Sachen und nehme nicht viel davon mit, denn durch Klima und Ungeziefer werden alle Bücher sehr bald in einen bösen Zustand versetzt. Manche vergnügte Stunden kann man sich und anderen durch humoristische Sachen machen, wie das Wilhelm Busch-Album, die Fliegenden Blätter, Meggendorfer, Kladderadatsch etc.

Für die Tagespolitik im großen Weltgetriebe verlieren die meisten jedes eingehendere Interesse, — man muß sich auf dem Laufenden halten, um nicht ganz aus der Weltgeschichte zu fallen, das ist aber auch alles. So sind einem die endlosen Meditationen unserer politischen Tageszeitungen viel zu langweilig und man liest sie nur, um möglichst schnell dabei einzuschlafen. Einige Leute, die aus kleineren deutschen Städten oder vom Lande stammen, halten sich ihre Bezirksblättchen, die sie bezüglich des Stadtklatsches und der Personalien à jour halten, sonst ist das am weitesten verbreitete Blatt das Berliner „Echo“. Es bringt in kurzen Auszügen aus anderen Blättern das Wissenswerte aus Politik und anderen Gebieten ohne tiefsinnige eigene Betrachtungen, tischt einige der neusten Schnurren auf — kurz, ist so recht das Blatt, das dem Tropennaturell entspricht. Will man also überhaupt eine Zeitung halten, so abonniere man darauf — es genügt vollständig.

Musik.

Was man ungleich mehr entbehrt als alle Zeitungen, das sind die heimatlichen Melodien, die so recht dazu geeignet sind, aufzuheitern, alte Erinnerungen zu zwecken und einen im Geist in die alte, liebe Umgebung der Heimat zu versetzen.

Natürlich kann sich nur jemand in ganz bevorzugter Stellung ein Klavier gestatten, zumal das keine billigen Stücke sein dürfen, die unter der Einwirkung des heißen Klimas sehr bald im wahren Sinne des Wortes die Berliner Bezeichnung „Drahtkommode“ verdienen würden. Doch man ist auch für sehr bescheidene Darbietungen außerordentlich dankbar; eine kleine Spieluhr in der Größe einer Cigarrenkiste mit 1 Dtzd. Notenplatten, die man sich nach seinem Geschmack zusammengesucht hat, kann einem schon für weniges Geld dieselbe Freude bereiten. Namentlich Leuten, die auf entlegene Posten gehen, wo sie der Wohltat eines, wenn auch nur kleinen, geselligen Kreises nicht teilhaftig werden, ist anzuraten, wenn es sonst der Geldbeutel noch gestattet, sich solch ein kleines Ding anzuschaffen. Ein Lied, das man einst von lieben Leuten gehört hat, wirkt unter den Palmen häufig Wunder und reißt manchen durch die Erinnerung mehr zusammen, als es die beste Moralpredigt fertig bekäme, eine lustige Weise, die man meist im Freundeskreise mitsang, verjagt auch hier die bösen Grillen! Streichinstrumente halten sich in den Tropen nicht gut; schlechte natürlich garnicht und gute sind eigentlich zuschade, zudem sind sie nur in der Hand eines guten Spielers für andere ein Genuß.

Einige sanitäre Winke.

Man braucht nicht gerade Mediziner von Fach zu sein und kann trotzdem gute Fingerzeige geben, — die meisten Laien werden nach längerem Tropenaufenthalte die klimatischen Krankheiten richtiger behandeln, als es ein aprobierter junger Arzt ohne Tropenerfahrungen kann. Eine erste conditio sine qua non für jeden Kolonialmann ist ein gesunder Körper; Herzfehler, Leber- oder Nierendefekt, Nervosität, empfindlicher Magen passen nicht nach den Tropen und viele Leute, die sich selbst für durchaus gesund halten, sind mit dem einen oder andern dieser Mängel behaftet, ohne es zu wissen.

Bei allen Reichs- und Privat-Beamten ist eine eingehende ärztliche Untersuchung durch einen erfahrenen Tropenarzt ja Bedingung, aber auch jeder, der auf eigene Gefahr und Rechnung hinausgeht, sollte sich einer solchen unterziehen und von seinem Unternehmen abstehen, sobald der Arzt Bedenken äußert. Jedes Unternehmen bedingt — ganz abgesehen von den hohen Reisekosten, die man evtl. auf das Vergnügungskonto setzen könnte — Zeit und viel Geld erheischende Vorbereitungen, und es kann wohl niemandem gleichgültig sein, ob er mehr Aussichten hat, die beabsichtigten Resultate wegen des Versagens eines schwachen Körpers nicht zu erreichen, oder die Wahrscheinlichkeit auf ein glückliches Gelingen,

die ein auf nur zwei Augen gestelltes Unternehmen überhaupt in den Tropen haben kann.

Ist es schließlich auch Privatsache eines jeden, wie hoch er seine Lebensdauer bewerten will, so kann es im allgemeinen Interesse keineswegs gleichgültig sein, ob das ohnehin schon nicht gute sanitäre Renommé unserer Kolonien durch eine große Anzahl solcher Todeskandidaten noch weiter gedrückt wird.

Schließlich gilt auch hier der Spruch: „Das Leben ist der Güter höchstes nicht!“ — ein jahrelanges, vielleicht auch dauerndes Siechtum kann aber niemand als etwas in den Wind zu schlagendes ansehen.

Der Anzeigenteil kann in diesem Punkte natürlich keinen Wegweiser abgeben, denn im allgemeinen schickt es sich nicht für Ärzte, ihre Wissenschaft wie eine Ware anzupreisen, aber die Zahl solcher Herren, welche genügende Tropenerfahrungen haben, um diese Untersuchungen vorzunehmen, ist nicht mehr klein und schließlich wird man bei der Kolonial-Abteilung des Auswärtigen Amtes und der Deutschen Kolonial-Gesellschaft immer den nötigen Anschluß finden.

Zahnarzt.

Von hervorragender Wichtigkeit ist die gute Beschaffenheit der Zähne und leider gibt es heute nur ausnahmsweise Menschen, die so damit begnadet sind, daß sie ohne alle Sorge sein können. „Gut gekaut ist halb verdaut!“ — und der Tropenmagen bedarf jeder möglichen Rücksichtsnahme. Also lasse man sich die Zähne vor der Ausreise von einem guten Zahnarzte nachsehen und auch die unscheinbarsten Defekte flicken, denn das zersetzende Tropenklima sorgt sehr schnell dafür, daß sich auch solche Schäden unangenehm fühlbar machen*).

Augeninstitut.

Auch Leute, die über keine normale Sehkraft verfügen, müssen sich vor ihrer Ausreise einmal eingehend um die Bewaffnung ihrer Augen kümmern. Unter der Einwirkung des Klimas — mehr noch aber unter der Einwirkung der verschiedenen gegen Malaria angewandten Gifte leiden alle Sinnesorgane schon nach kurzer Zeit ganz bedeutend. Am deutlichsten zeigt sich das beim Gehör; in der Chininwirkung selbst hat man permanent ein Sausen und Klingen in den Ohren, und alle Vorgänge aus der Nachbarschaft hört man nur unter einem Schleier dieser Empfindungen, schließlich merkt man deutlich, daß auch in gesunden Zeiten das Hörvermögen nicht

*) S. Inserat „Odol“ S. 4 dieses Buches.

mehr das alte ist. Wenn sich diese Erscheinung bei den Augen weniger auffällig bemerkbar macht, so kommt das daher, weil man in einem engen Horizonte — wie es die meisten Stationsanlagen sind — viel seltener Gelegenheit findet, in dieser Beziehung Wahrnehmungen machen zu können. Für Fernblicke über See stehen meist sehr scharfe Gläser zur Verfügung. Am deutlichsten kann der da Beobachtungen anstellen, der viel mit der Pirschbüchse zu tun gehabt hat, — er wird bald die Wahrnehmung machen, daß das Auge unsicher, unklar, ja sogar häufig überhaupt unfähig ist, scharfes Visier zu nehmen. Man wird sich zweckmäßig durch einen guten Augenarzt schon hier für solche Zeiten mit den richtigen Gläsern versehen können — später sind solche Sachen nur schwer zu beschaffen und werden ganz unverhältnismäßig teuer*).

Farbige Schutzbrillen.

Auch farbige Schutzbrillen sind absolut nötige Bedarfsartikel, auch für den, der über sonst gesunde Augen verfügt. Nicht nur im Verlaufe der Seereise, während der man Tage und Wochen nichts um sich sieht, als das im hellen Sonnenlicht intensiv schimmernde Meer, sondern auch später zwischen weißen Häusern, auf hell schimmernden Wegen und namentlich im Malariaanfall, den man der frischen Luft wegen in dem langen Stuhl auf der Veranda abmacht, wird man einen blauen oder schwarzen Augenschutz sehr wohltuend empfinden. Grüne Gläser sollen nicht zu empfehlen sein, da solche dem Auge nachteilige gelbe Strahlen durchlassen.

Schutzmittel.

Bekanntlich sind alle Hafenplätze große „Sündenpfuhle“ — ganz gleich, ob das weiße oder farbige Element dominiert — und die Gelegenheit zu allerlei galanten Abenteuern bietet sich jedem, auch wenn er gar nicht danach verlangt. Die Wenigsten der Überseereisenden haben nun aber die Absicht, sich die Tugendrose verdienen zu wollen und der Durchschnittsmann wird nach einer längeren Seereise durchaus nicht geneigt sein, die Rolle des keuschen Joseph zu spielen.

In Anbetracht der großen Ansteckungsgefahr ist es dringend notwendig, sich mit Schutzmitteln zu versehen, und möchte ich speziell auf das „Viro“ Präparat gegen Gonorrhoe- und Syphilis-Infektion hinweisen, welches seit einigen Monaten am Bord der Kriegsschiffe mitgeführt wird. Gebrauch einfach, Anschaffung sehr billig im Verhältnis zu den vielen Kosten, welche die Behandlung eines Trippers oder Schankers verursacht.

---

*) S. Anzeigenteil: Josef Rodenstock, Berlin.

Lanolin etc.

Ein durchaus nötiger Bestandteil des Reisegepäcks müssen einige Tuben eines guten Lanolin-Cremes sein. Namentlich vollfleischige Personen werden seiner in der Hitze sehr häufig bedürfen, da man sich einen beißenden „Wolf" auch ohne lange Märsche verschaffen kann.

Ebenso nötig ist ein kleiner Vorrat an gutem englischen Heftpflaster.

Fast alle nach den heißen Gegenden gehenden Europäer werden mehr oder weniger von dem sogen. „roten Hund" geplagt, über den man sich jedoch insofern jedesmal freuen kann, als er eine Folge starker Transpiration ist und so lange diese funktioniert, hat es mit dem Malariaanfall noch gute Weile.

Der rote Hund kann mitunter sehr unangenehm und direkt schmerzhaft werden, — deshalb gilt es auch in den Tropen nicht als ein Verstoß gegen Anstand und Sitte, wenn man sich gelegentlich in Gesellschaft einmal juckt. Meistens geht diese Erscheinung wieder fort wie sie gekommen, ohne daß man mit Medikamenten eingreifen muß, doch kommt es auch bei Leuten mit sehr empfindlicher Haut vor, daß sich eine nässende Flechte an der einen oder anderen Stelle bildet. Man vermeide also alles, was die Haut, an die ohnehin schon große Anforderungen herantreten, noch besonders reizen könnte. Zunächst sorge man stets für eine gute, sehr milde Toiletteseife, die natürlich auch zu den Vollbädern benutzt werden muß. Bekanntlich gibt es auf den Dampfern zum Baden nur Seewasser und nur zum Nachspülen einen kleinen Kübel Süßwasser, der lange nicht ausreicht, um neben dem Salz auch noch eine schwer lösliche Seife aus den Hautporen zu spülen. Man kann dem auch nicht durch intensives Frottieren abhelfen, da dieses als ein neuer Reiz die Bildung des Ausschlages nur befördern kann. Der „rote Hund" gestattet es auch den Herren die Puderquaste, die wir in Europa sonst gern den Damen als Reservatrecht lassen, zu schwingen, und zwar bedient man sich eines reinen Reismehlpuders. Auch hier kann Lanolin oder Vaseline gute Dienste tun, da man bei heftigen Erscheinungen die Haut zunächst mit einem dieser Fette einreibt und dann mit Puder darübergeht*).

Wasserfilter.

Außerordentlich sorglos geht man vielfach in der Trinkwasserfrage vor. Viele unserer Kolonialstationen müssen sich noch in der Hauptsache mit Regenwasser behelfen, welches von den Wellblechdächern in großen eisernen Tanks aufgefangen wird. Diese

*) S. Anzeigenteil: Verein. Chem. Werke, Charlottenburg.

Behälter werden meist nur oberflächlich verschlossen, sodaß allerlei Schmutz und Ungeziefer dazu mehr oder weniger ungehinderten Zutritt hat. Solches Wasser sollte überhaupt nur filtriert und abgekocht innerlich zur Verwendung kommen. Im allgemeinen trinkt man in den Tropen überhaupt nur ausnahmsweise Wasser — sonst kalten Tee, kalten Kaffee, Mineralwasser —, aber gerade diese Ausnahmen sind auch die gefährlichsten Momente, da es dann gewöhnlich gilt, einen brennenden Durst zu stillen, ohne irgend etwas anderes als rohes Wasser zur Verfügung zu haben. Namentlich aber auf Märschen kommt das noch stärker zur Geltung. Es liegt kein Grund vor, warum man nicht frisches, klares Quellwasser für ebenso rein halten soll, als hier in Deutschland und warum man solches nicht ohne Bedenken auch ohne vorherige Filtration oder Abkochung genießen soll, aber derartiges Wasser wird namentlich in der Ebene nur selten vorhanden sein. Man muß dann nehmen, was man gerade zur Stelle hat und muß auch aus einer dicken, unreinen Flüssigkeit das zu Trink-, Koch- und Waschzwecken benötigte reine Wasser zu gewinnen wissen.

Abkochen hilft schon insoweit, als es alle erdigen Bestandteile niederschlägt, doch können andererseits auch manche bisher ungelöste Stoffe, die dem Körper nichts weniger als zuträglich sind, erst durch das Kochen zur Lösung kommen.

Das einzige zuverlässige Schutzmittel ist ein guter Filter, den wir in dem vielgestalteten Berkefeld- Filter zur Verfügung haben. Das Wasser wird hier nicht durch Kohle gereinigt, sondern mit ziemlicher Kraft durch einen Zylinder aus Kieselguhr gepreßt. Selbst aus einer dicken, trüben Flüssigkeit liefern diese Filter ein krystallklares, keimfreies Wasser.

Jeder Kohlenfilter würde bei einer solchen Arbeit schon nach wenigen Minuten infolge Versetzens der Poren weit hinein mit Schlamm den Dienst versagen.

Es gibt die Berkefeld-Filter in allen Größen, und es würde dringend anzuraten sein, daß ein jeder Hausstand über solch ein Instrument verfügt und demgemäß kann es nichts schaden, wenn man sich schon hier mit einem solchen versieht. Das ist unerläßlich für solche, die auf eigenes Risiko und eigene Rechnung nach den Tropen gehen, die also nicht Anlehnung an ein schon bestehendes Unternehmen finden werden.

Thermometer.

Jeder Europäer soll eigentlich in Malarialändern im Besitze eines Fieberthermometers sein, weil allein eine richtige Beobachtung der Temperaturschwankungen ein Bild von dem Gange eines Malariaanfalles geben kann und allein maßgebend ist für den Zeitpunkt der Verabreichung von Chinin etc.

Es mag dahingestellt bleiben, ob ein solches Instrument in der Hand eines Neulings, der ja während seiner ersten Malariaanfälle des Arztes kaum entbehren kann, nicht mehr Unheil anrichten kann als Nutzen. Die meisten Menschen stellen sich die Malaria schlimmer vor als sie ist und lassen sich namentlich bei den ersten Anfällen von schwarzen Gedanken überrumpeln. Nun ist es allerdings richtig, daß man keiner Malaria-Attaque von vornherein ansehen kann, ob sie bösartig werden will oder nicht und daß somit jeder Anfall immer den Abmarsch zur großen Armee in den Bereich der Möglichkeit rückt, — aber die Fälle sind bei reiner Malaria wohl außerordentlich selten, daß ein sonst gesunder, kräftiger Mensch schon in den ersten Anfällen unterliegt. Viele Leute verlieren unter solchen Gedanken leicht die Ruhe, gebrauchen das Thermometer mehr als nötig und regen sich bei einem ständigen Höherklettern des dünnen Quecksilberfadens ohne jeden Grund auf. Der Laie, der das Thermometer verständig anwenden will, muß sich stets darüber klar sein, daß es in den Tropen in der Malaria Körpertemperaturen gibt, bei denen es in Europa erbarmungslos heißen würde: „Vorbei!“ Dem Verfasser sind eine ganze Reihe von Fällen bekannt, in denen die Temperatur über 42° stieg (sogar bis 42,5°) und alle diese Fälle zeichneten sich dadurch aus, daß die Patienten schon nach wenigen Stunden — abgesehen von der Chinin-Depression — kreuzfidel waren.

Erst nach einiger Zeit wird man mit der Malaria so bekannt, daß man — unabhängig von den Temperaturbeobachtungen — nach dem Allgemeinbefinden ungefähr richtig beurteilen kann, ob dieses Mal die Sache wie gewöhnlich verlaufen oder schlimmer werden will.

Für die Behandlung der Malaria gibt es in „Tropische Gesundheitslehre und Heilkunde“ von Dr. Mense sowie in dem Roß'schen Malariabuche*) ganz vorzügliche Lehrbücher für den Laien. Mit diesen Büchern verhält es sich ähnlich wie mit den Thermometern; sie sind von unschätzbarem Wert für den Laien, der sich und andere selbst behandeln muß, weil ein Arzt nicht zur Verfügung steht und sie sind jungen Ärzten von großem Nutzen, weil die Tropen eine ganze Anzahl von Krankheiten aufweisen, die der europäische Arzt niemals beobachten kann, die er ihrer Seltenheit wegen auch nicht gleich in der Erinnerung hat und vor denen er gegebenen Falls wie vor einem Rätsel steht, wenn er nicht in einem Handbuche darüber Aufklärung finden kann. Anders bei solchen Laien, denen der Arzt stets zur Verfügung steht! Es gab eine Zeit, in der der ein medizinisches Handbuch jeder Tropenausrüstung ex officio beigepackt wurde — und zwar in vielen Fällen nicht nur zwecklos, sondern häufig sogar zum Nachteil der Reisenden. Es gibt sehr viele Männer, die äußerlich den Eindruck machen, als ob sie den Teufel

*) Beide Verlag von Wilhelm Süsserott in Berlin W. 30.

aus der Hölle holen könnten, die aber bei der kleinsten Indisposition sich noch gefährlicher anstellen, wie eine zimperliche, alte Jungfer. Das sind namentlich alle die, die sich unter der Vorspiegelung großen — meist sogar recht plötzlichen — Kolonialinteresses irgendwelchen Verpflichtungen auf solche Weise am bequemsten zu entziehen für gut befinden, und dann auch die, welche glauben, sich auf leichte Weise einen Namen machen zu können. Es gibt in den Kolonien — prozentual — mehr Waschlappen als hier zu Lande!

Wenn solche Leute einen ärztlichen Ratgeber ständig zur Hand haben, so lesen sie sich aus irgend einer harmlosen Erscheinung die Vorboten der schlimmsten Krankheiten zurecht, — die Symptome, die beim ersten Lesen noch fehlten, sind nach nochmaliger Wiederholung dann sicher da!

Um noch einmal kurz zu resumieren: Für den, der auf sich selbst angewiesen ist oder auf den Beistand eines einer Diagnose nicht fähigen Laien, sind diese Ratgeber ganz unentbehrliche Bücher! in der Hand eines ruhigen Kranken können sie auch gelegentlich dem behandelnden Arzte die Aufgabe wesentlich erleichtern — für jeden Weichling sind sie Gift!

Hat sich der einzelne mit Medikamenten auszurüsten?

Abgesehen von den bereits aufgeführten Sachen, denen sich noch zweckmäßig etwas Hoffmanns-Tropfen anschließen können, hat der Beamte nicht nötig, sich mit Arzneien zu beladen, da ihm neben freier Behandlung auch freie Medizin zusteht. Ebenso wird der auf eigene Faust Hinausgehende sich nicht zu versorgen brauchen, wenn er seinen künftigen Wohnsitz an einem bereits bestehenden Platze nimmt, denn dort wird er von Fall zu Fall aus den Stationsapotheken, resp. durch die Gouvernementsärzte versehen werden. Leider sieht es häufig in den sogen. Apotheken der entlegenen Stationen noch kurios aus — anstatt einer kompletten Koffer- oder Schrankapotheke findet man — aus Ersparnisrücksichten — eine Sammlung kleiner und großer Flaschen, Verbandstoffe etc. bunt durcheinander. Wenn man alles das, was bei solcher Wirtschaft durch Verunreinigung, Bruch, Verschütten ungenutzt verloren geht, zusammenrechnet, so wird sich eine Zahl ergeben, die schon nach wenigen Jahren kaum hinter den Kosten einer kleinen Tropenapotheke zurückbleibt.

Wer also an einem solchen Platze auf eigene Rechnung Station nehmen will, wird immerhin — wenn es ihm die Mittel gestatten — gut tun, durch Anschaffung einer kleinen Apotheke sich unabhängig von den Gefälligkeiten dritter zu machen.

Für solche Herren, die nicht nur sich allein, sondern auch ein größeres oder kleineres Personal von Farbigen zu verarzten haben

— das sind also namentlich alle Expeditions-Unternehmer — sind solche Apotheken ganz unerläßlich. Für große Expeditionen, die sich voraussichtlich für längere Zeit teilen müssen, wird man nicht einmal mit einer derartigen Ausrüstung auskommen.

Die meisten Tropenapotheken sind für den Gebrauch durch den Arzt zusammengestellt, weisen also eine ganze Anzahl von Medikamenten auf, die der Laie kaum mit Aussicht auf den beabsichtigten Erfolg wird anwenden können, — diese Sachen läßt man am zweckmäßigsten gleich ganz fort. In die so entstandenen Lücken rangiert man dann die Gifte ein, die man für die Sammlungen mitführen muß, — also Cyankali, Arsenik, Naphtalin etc.

Es gibt eine Menge von Leuten, die bei den Aufnahmen von Arzneien eine unüberwindliche Abneigung gegen die eine oder die andere Form der Darreichung haben! so können viele keine Oblaten schlucken, andere können Pillen nur mit großen Anstrengungen ohne zu kauen hinterwürgen. Diese Aversion steigert sich namentlich bei der Aufnahme des unangenehmen Chinin sehr häufig bis zur völligen Unmöglichkeit. Wer unter solchen Erscheinungen zu leiden hat, wird gut tun, wenn er sich etwas Chinin in der ihm bequemsten Form mitnimmt. Man erhält Chininpillen in Zuckermantel oder Gelatineumhüllung, kann es in Dragées erhalten etc.

Es gibt auch Leute, die Chinin garnicht vertragen, — was sich allerdings erst im Verlaufe einer längeren Behandlung damit herausstellt — solche Naturen sind als für die Tropen nicht geeignet zu verzeichnen, wenigstens so lange, bis wir für das einzige sichere Fiebermittel ein anderes haben.

Die mancherlei anderen Mittel werden von den Ärzten verschieden bewertet und wenn nicht alle darüber zur Tagesordnung übergehen, so kommt das daher, daß manche dieser Präparate individuell verschieden anschlagen. Ob die eine oder andere solcher Arzneien an Stelle oder gemeinsam mit Chinin zur Anwendung kommen soll, kann nur der Arzt nach langer und eingehendster Beobachtung des ganzen Krankheitsverlaufes entscheiden, — für Laienhand gibt es trotz aller gegenteiligen Anpreisungen bisher nur Chinin.

Blutbildungsmittel.

Im Anschluß hieran wäre zu erörtern, wie man sich den unzähligen Präparaten gegenüber verhalten soll, die entweder als konzentrierte Nahrung oder als Mittel gegen Blutarmut etc. angepriesen werden.

Eine Zuführung von leicht löslicher, den Magen nicht belästigender Nahrung wäre auch dem starken Organismus in den

Tropen ebenso dienlich, wie den durch schwere oder lange Malariaanfälle Schwachen eine Auffrischung des Blutes eine dringende Notwendigkeit ist.

Unter allen diesen Mitteln kommen neben manchen guten*) auch eine große Zahl zum mindesten gleichgültige wenn nicht gar minderwertige vor und über die Wertschätzung der einzelnen gehen bekanntlich auch die Ansichten der besten Ärzte sehr auseinander. Dazu kommt, daß die Wirkung — falls überhaupt eine zu erzielen ist — bei verschiedenen Individuen verschieden ausfällt.

Die besseren Sachen finden sich auch in allen Stationsapotheken vor und werden von dem Arzte im gegebenen Momente auch verabreicht werden.

Namentlich Frauen und Kinder leiden in den Tropen sowohl an Blutarmut — oder richtiger gesagt an Blutverschlechterung infolge Zerstörung der roten Blutkörperchen — wie an Störungen der Ernährungsorgane und hier wird man mit besseren Erfolgen als bei Männern mit dem einen oder anderen dieser Patentmittel nachhelfen können. Wer also seine Frau mit hinausnimmt, wird immer gut tun, wenn er sich schon hier — es kann unter Umständen in der Stationsapotheke doch ein Mangel daran sein —, beraten von einem guten Arzte, mit einem entsprechenden Quantum des betreffenden Präparates versieht.

Kinder aus Europa mit nach den Tropen zu nehmen, ist ein Unsinn, den man ruhig als ein Vergehen an der Gesundheit und dem Leben derselben bezeichnen kann.

Im ganzen Osten ist es Brauch, daß jeder, der es mit seinen Einnahmen irgend fertig bringen kann, seine Kinder schon in den ersten Jahren des schulpflichtigen Alters nach Europa schickt — ebensowohl aus gesundheitlichen Rücksichten als wegen der besseren Schulverhältnisse. Es wird wohl wenige Leute geben, die nicht in der Heimat Verwandte oder Freunde haben, die bereit wären, gegen Erstattung der Unkosten die kleinen Sprößlinge in Pflege und Erziehung zu nehmen, und ein Familienvater, der nach den Tropen geht, muß unter allen Umständen ein Gehalt beziehen, das ihm diese Aufwendungen ohne besondere Einschränkung gestattet.

Eine jede Ehefrau, die ihren Gatten in die Kolonien begleitet, erfüllt schon durch ihr Erscheinen eine hohe Kulturmission, zu der sie durch frühes Alter und häufiges Siechtum mehr an Kosten beisteuert, als es irgendeine Behörde oder Gesellschaft durch entsprechende höhere Bemessung des Gehaltes des Ehemanns jemals leisten kann. Die meisten Missionsgesellschaften zahlen den Frauen

*) S. Anzeigenteil: Hunyadi Janos-Bitterwasser.

ihrer Missionare in Gestalt einer festen Zulage ein zwar bescheidenes, aber doch immerhin in Betracht kommendes Gehalt wozu später noch kleine Zulagen für jedes Kind kommen, — ein Beispiel, das unsere Kolonialbehörden resp. Gesellschaften nachmachen sollten. Der Vorteil würde nicht zum wenigsten auf ihrer Seite sein.

Klosettpapier.

Ein Artikel, der meist ganz vergessen wird, ist das Klosettpapier. Es ist in den Tropen unentbehrlich, da vor der Verwendung von Zeitungspapier zu gedachten Zwecken dringend gewarnt werden muß. Die Druckerschwärze wird in der feuchten Hitze sehr weich und ist sehr geeignet kleine Blutvergiftungen herbeizuführen.

In Holländisch-Indien wird jedes Papier vermieden und dafür leicht mit Karbol versetztes Wasser genommen und den holländischen Soldaten ist der Gebrauch von Zeitungpapier direkt verboten.

Schlußwort.

Die vorstehenden Ausführungen mögen manche Lücke aufweisen und ebenso wird mancher den Vorwurf der Unvollständigkeit erheben; so sind 2 sehr wichtige Kapitel „Expeditionsausrüstung“ und „Tauschwaren“ garnichts vorhanden. Das ist mit Vorbedacht geschehen! Lieber garnichts darüber sagen, als etwas Falsches und dadurch den einen oder anderen zu ganz verkehrten oder unzureichenden Anschaffungen verleiten.

Expeditionen lassen sich nicht nach einem Schema behandeln. Hier kommen viele Momente zur Geltung. In welches Schutzgebiet soll sie gehen, in welchen Teil desselben, was soll ihr Zweck sein, wie lange soll sie dauern, was stehen ihr für Mittel zur Verfügung? Das sind einige Fragen, denen man noch eine ganze Reihe anderer anreihen müßte. Hier kann nur jemand, der alle diese Punkte genau kennt und über die lokalen Verhältnisse des zu durchreisenden Landes gut unterrichtet ist, ein zuverlässiger Ratgeber sein, ohne den heute wohl kaum noch große Summen für ein solches Unternehmen aufgewendet werden.

Ähnlich liegt es mit den Tauschwaren. Hier gelten Schnaps und Pulver, dort Tabak und minderwertige Perlen als erste Artikel und so ist es überall anders. Dazu ändert sich der Geschmack und die Nachfrage der Eingeborenen ständig und es würde sehr unrecht sein, wenn man ganz bestimmte Ratschläge geben wollte, ohne den Gang der Handelsverhältnisse bis in die neueste Zeit genau zu kennen, und auch dann könnten sich diese Ausführungen nur auf kleine *Bezirke* beziehen.

Inhalt:

Einleitung 3
Leibesausrüstung 5
Sonstige Stücke für die Reise und später 9
Haus- und Küchengerät 12
Jagd- und Verteidigungswaffen 17
Proviant 23
Getränke 46
Cigarren etc. 54
Schreibutensilien 56
Lektüre 58
Musik 58
Sanitäre Winke 59
Schlußwort 68

ACTIEN-GESELLSCHAFT FÜR ANILIN-FABRIKATION, BERLIN S.O. 36.
Photographische Abteilung.

Auf vielen Forschungsreisen in den Tropen vorzüglich bewährt:

„Agfa"-
Trockenplatten
Planfilms
Entwickler
Spezialitäten
„Isolar"-
Platten
Planfilms
(Lichthoffrei).

Ausführliche Mitteilungen im
„Agfa-"Photo-Handbuch: 112 Texts. 30 Pfg.

Lieferung nur an Wiederverkäufer. Hoher Rabatt.

v. Tippelskirch & Co.

Hauptgeschäft: W., Potsdamerstr. 127/28 **Berlin** Fabrik: N., Usedom-Straße 21.

Telephon: Amt VI, 3999 u. 3964.

Telegramm-Adresse: TIPPOTIP, BERLIN.
Codes: STAUDT & HUNDIUS 1882/1891.

Bank-Conto: DEUTSCHE BANK. ABC. 5th. Edition.

Vertreten in

SWAKOPMUND (Deutsch-Südwest-Afrika)
durch **v. Tippelskirch & Co., G. m. b. H.**

TSINGTAU (Kiautschau-Gebiet)
durch **Kiautschau-Gesellschaft m. b. H.** und **Kabisch & Co.**

Einziges Spezialgeschäft Deutschlands für komplette

Tropen-Ausrüstungen.

Germans to the front.

Preislisten und Spezialaufstellungen für Reisen, Expeditionen sowie für längeren Aufenthalt in überseeischen Ländern stehen auf Wunsch gratis zur Verfügung.

Passage-Agentur der Woermann-Linie, der Deutschen Ostafrika-Linie u. der Hamburg-Amerika-Linie.

Lanolin-Toilette-Cream-Lanolin

Marke „Pfeilring“ unübertroffen zur Hautpflege

in Tuben à **25, 40** und **80** Pfg.

in Dosen à **10, 20** und **60** Pfg.

Lanolin-Streupulver mit dem Pfeilring, p. Büchse **50** Pfg.
Lanesin, Mittel gegen Insektenstiche, Preis p. Tube **25** Pfg.
Lanolin-Seife mit dem Pfeilring, rein, mild, neutral.
Preis **25** Pfg. per Stück.

Vereinigte Chemische Werke, Aktiengesellschaft,
Charlottenburg.

P. Raddatz & Co.

Königl. Hoflieferanten
Berlin W., Leipzigerstrasse 123.
Magazin für Glas, Porzellan, Haus- u. Küchengeräte
empfehlen ihre vielfach bewährten
Tropen- und Expeditions-Ausrüstungen,
speziell Feldmenagen
in entsprechend leichter aber solider Ausführung für jede Personenzahl
Leichte Feldapparate, Sturmlampen u. Laternen
in marschfertiger Verpackung,
wasser- und luftdicht schließende Koffer und Transportkisten
Feldbetten leicht zusammenlegbar, geringes Gewicht (ca. 25 Pfd.)
im wasserdichten Futteral.

Zeitschrift
für
Kolonialpolitik, Kolonialrecht und Kolonialwirtschaft,

herausgegeben
von der
Deutschen Kolonialgesellschaft.

Für Mitglieder der Deutschen Kolonialgesellschaft Mk. 10,—.

Einzelne Hefte Mk. 1,25.

Jährlich 12 Hefte.

Durch alle Buchhandlungen und Postanstalten zu beziehen

Die deutsche Kolonialliteratur

zusammengestellt von

Maxim. Brose.

Jahrgang	1898:	Preis	Mk.	—,80,
„	1899:	„	„	1,—,
„	1900:	„	„	1,—,
„	1901:	„	„	1,50,
„	1902:	„	„	1,50,
„	1903:	„	„	1,50.

Berkefeld-Filter Gesellschaft

G. m. b. H.

Celle, Prov. Hannover

empfiehlt
für den Gebrauch in den Tropen,
auf Expeditionen und Stationen

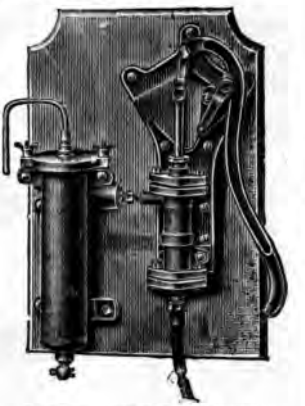
Berkefeld-Filter

Reisefilter A. F.

zur Gewinnung keimfreien gesunden Trinkwassers. Von allen Tropenreisenden und Kolonialbehörden seit Jahren benutzt und bestens empfohlen.

(Vgl. S. 63 dieses Buches).

Preislisten gratis und franko.



Pumpenfilter für Stationen in jeder Größe.

Hunyadi János

Unentbehrlich in den Tropen und zur See.

Durch die **milde, zuverlässige, unschädliche Wirkung** nimmt das **natürliche Hunyadi János Bitterwasser** eine hervorragende Stelle im balneologischen Arzneischatze ein.

Abführend, Ableitend, Blut-reinigend

und verbessernd ist **Hunyadi János** anerkannt **das Prototyp aller Bitterwässer,** und seit Dezennien bewährt bei:

gelegentlicher und habitueller Constipation und deren Folgen;
Congestionen nach dem Gehirne und den Lungen;
Blutstauungen in den Unterleibsorganen, u. Hämorrhoidal-Leiden;
Magen- und Darmkatarrh, sowie den Folgen von Diätfehlern;
Fettansammlungen im Organismus, Gichtischen Affektionen;
Leberleiden; als Vorbeugungsmittel gegen Dysenterie und zahlreiche andere specifische Tropen-Krankheiten etc. etc.

Zahlreiche Atteste der hervorragendsten Aerzte in Tropenländern.

Gewöhnliche Dosis:
Ein Weinglas voll, vor dem Schlafengehen, oder früh, nüchtern genommen.

Jede Etiquette trägt die Firma:

„Andreas Saxlehner".

In allen Weltteilen eingebürgert und erhältlich.

Ausführliche Broschüren auf Wunsch gratis und franko.

Carl Schulz

Erste Berliner Eisenmöbel-Fabrik.

Hoflieferant Seiner Majestät des Kaisers und Königs.

Berlin S. 59, Hasenheide 9.

Erster Staatspreis! ⁂ Staatsmedaille!

Tropen-Bettstellen
Mosquito-Netze
Feldlazarett-Bettstellen

Krankentragen,
Patent-Hygiene-
Reform-
Stahldrahtnetz-
Matratzen.

Eisen- u. Messing-Bettstellen jeder Art.

Waschtische
Krankentische

Schmiedeeiserne
Gartenmöbel.

⁂ Illustrierte Kataloge gratis und franko. ⁂

Ph. Mayfarth & Co. Fabriken landwirtsch. Maschinen **Frankfurt a. M.**

Berlin N., Chausseestr. 2e. Paris XIX., 6 Rue Riquet. Wien II., Taborstr. 71.

Größte Spezialfabrik Deutschlands für Maschinen zum Gebrauch in den Tropen.

Best-bewährteste Trocken-Apparate für Obst, Gemüse, Bananen, Kaffee, Kakao u. andere trop. Produkte.

Selbsttätige Pflanzenspritze „Syphonia" zum Vertilgen von Unkraut, Raupen u. anderem schädigendem Ungeziefer. Speziell im Gebrauch auf Kaffee- u. Vanille-Plantagen.

Goldene Medaille Weltausstellung St. Louis 1904 in Gruppe 112 Forstwirtschaft.

Pflüge aller Art und sonstige **Ackergeräte.**

Dreschmaschinen für Hand- u. Göpelbetrieb, für alle Getreidesorten, auch f. Reis.

Man verlange illustrierten Preiskourant.

Berlin 1889. Photogr. Jubil. Ausst. Bronce-Medaille. Berlin 1885.

Grosse Bronce-Medaille. Florenz 1887.

Prämiirt: Heidelberg 1885. Braunschweig 1886.

OTTO SCHRÖDER,

Fabrik und Handlung sämtlicher photographischer Apparate u. Bedarfsartikel.

BERLIN S. 42, Oranienstraße 71.

Photographische Tropenausrüstungen.

Preisliste, Kostenanschläge gratis.

Meine ständigen Kunden erhalten eine Monatsschrift gratis.

Wilhelm Süsserott, Verlagsbuchhandlung in Berlin:

Die Auswanderungsfrage.

Mit besonderer Berücksichtigung der Auswanderung aus Deutschland, Italien, Oesterreich und Ungarn

von

Dr. Ernst Franz Weisl,

Hof- und Gerichtsadvokat in Wien,
Erster Vizepräsident der österr.-ungar. Kolonialgesellschaft.

Preis 80 Pfg.

Wilhelm Süsserott, Verlagsbuchhandlung in Berlin:

Wie es am Waterberg zuging.

Ein Beitrag
zur Geschichte des Hereroaufstandes

von

Frau Else verw. Sonnenberg.

Preis gebunden 2 M. 50 Pfg.

Herr Dr. E. Th. Förster schreibt im Vorwort u. a.: „Ich ergreife gern die sich mir bietende Gelegenheit, um zum Ausdruck zu bringen, wie tief mich das Schicksal der schwergeprüften Frau ergriffen hat. Wie mir wird es jedem gehen, der das Buch liest. Die Wahrheit dessen, was die Verfasserin berichtet, liegt auf der Hand, und die einfache Art, wie sie es tut, wirkt überzeugender als lange Abhandlungen über Recht und Unrecht, von dem aus Anlass des Hereroaufstandes so viel geschrieben worden ist.

Wilhelm Süsserott, Verlagsbuchhandlung in Berlin:

Hinaus in die Welt!

Erlebnisse, Studien und Betrachtungen
oooooo eines Weltreisenden oooooo
von
Kaufmann Hans Ziegler.

Heft I:

Wie ich Weltreisender wurde

Preis Mk. 1.80.

Herr Ziegler will durch seine Publikation den Eltern zeigen, wie ihre Söhne Kaufleute mit weitem Blick werden. Der heranwachsenden Jugend bietet der Autor einen Wegweiser, wie man als „Deutscher Kaufmann" über See etwas ordentliches leisten kann. Herr Ziegler hat 99 Ozeanfahrten hinter sich. Er hat Stellungen in den verschiedensten Ländern innegehabt und erzählt nun für Jung und Alt mit begeistertem Patriotismus seine Lebensreise.

Heft II:

Die Deutsche Kolonialverwaltung
Der Kongostaat

Heft III:

Die französ. Kolonien Westafrikas

Heft IV:

Die englischen Kolonien Westafrikas

Jedes Heft ist abgeschlossen.

Im Verlage von Wilhelm Süsserott in Berlin ist erschienen:

Reinen Tisch in Südwestafrika.

Lose Blätter
zur Geschichte der Besiedelung

von

Dr. E. Th. Förster.

Preis Mk. 1,—.

INHALT:

1. Klein-Windhuk.

Übersicht über die Entwicklung der Kleinsiedlung in Klein-Windhuk. Verzeichnis der bis 1. September 1903 in Klein-Windhuk und Avis ansässig gewesenen und noch dort befindlichen Ansiedler.

2. Die Südwestafrikanische Siedelungsgesellschaft.

Vorgeschichte der deutschen Besiedlung von Südwestafrika. Syndikat für Südwestafrikanische Siedlung. Südwestafrikanische Siedlungsgesellschaft. Anträge für die Hauptversammlung der deutschen Kolonialgesellschaft des Jahres 1904, den 27. Mai zu Stettin.

3. Leitsätze zur Besiedlung von Deutsch-Südwestafrika.

Süsserott's Kolonialbibliothek.

Gewidmet Sr. Hoheit Herzog Johann Albrecht zu Mecklenburg.

Bd. I. Ernst Tappenbeck, Deutsch-Neuguinea.

Preis geb. 3 M.

Mit zahlreichen Abbildungen und einer Karte.

Die Süsserott'sche Verlagsbuchhandlung in Berlin eröffnet mit diesem Bändchen eine kleine Bibliothek „billiger wissenschaftlich-populärer Darstellungen der einzelnen Kolonien" des Deutschen Reiches. Ernst Tappenbeck war ganz der rechte Mann, dieses Unternehmen glücklich zu inaugurieren. Er steht seit einem halben Jahrzehnt mit Neuguinea in engster Verbindung und war zu drei verschiedenen Zeiten an Ort und Stelle.

(Kreuz-Zeitung v. 14. 9. 01.)

Bd. II. Dr. C. Mense, Trop. Gesundheitslehre und Heilkunde.

Preis geb. 3 M.

Der Verfasser, der auf eine langjährige ärztliche Tätigkeit in verschiedenen Tropenländern zurückblickt und durch das von ihm herausgegebene „Archiv für Schiffs- und Tropenhygiene" bekannt ist, hat mit seinem Buch dem in den Tropen wohnenden Europäer eine Hülfe an die Hand geben wollen, die ihm in seiner Abgeschlossenheit den Arzt ersetzen soll.

(Deutsches Kolonialblatt v. 15. 2. 02.)

Bd. III/IV. Dr. Reinecke, Samoa.

Preis geb. 5 M.

„Das als Band 3/4 der Süsserott'schen Kolonialbibliothek erschienene Werk Dr. Reineckes gibt über die jüngste Kolonialerwerbung Deutschlands in der Südsee erschöpfende und zuverlässige Auskunft. Die geographischen und geschichtlichen Verhältnisse, die Bevölkerung, die Pflanzungen, die Wirkungen der Civilisation, das Tierleben und die Vegetation Deutsch-Samoas, — alles das wird auf Grund eigener Beobachtung und eines sorgfältigen Quellenstudiums klar und objektiv geschildert."

(Deutsches Kolonialblatt v. 1. 5. 02.)

Bd. V. Prof. Dr. Karl Dove, Deutsch-Südwestafrika.

Preis geb. 4 M.

Der Verfasser, der s. Zt. im Auftrage der Deutschen Kolonialgesellschaft selbst lange Zeit in Afrika weilte, bietet mit seinen in anschaulichster Weise geschriebenen Schilderungen sowohl alten Afrikanern ein hübsches Andenken an ihren einstigen Aufenthaltsort, als auch unterrichtet er neu Hinausgehende über alles für ihre Zukunft Wünschenswerte.

Süsserott's Kolonialbibliothek.

(Fortsetzung).

Bd. VI. Ronald Ross, Das Malariafieber, • • • • • • dessen Ursachen, Verhütung und Behandlu Übersetzt von P. Müllendorf.

Preis geb. 2,50 M.

Das vorliegende Werk aus der Feder des berühmten engl. Malariaforsche dessen Verdienste im Jahre 1902 durch die Verleihung des Nobelpreis eine hohe Anerkennung gefunden haben, hat in England einen dur zahlreiche Auflagen bekundeten Erfolg gezeitigt. Durch seine knap für einen allgemeinen Leserkreis berechnete Form, durch die Anschauli keit in der Darstellung wird es sich für jeden Deutschen, der im tropisch Gebiete Aufenthalt genommen, unentbehrlich werden.

Bd. VII. Prof. Dr. Fesca, Der Pflanzenbau in de Tropen und Subtropen. I. Teil.

Preis geb. 6 M.

Das Fesca'sche Werk ist dazu bestimmt, eine äußerst fühlbare Lücke in d deutschen Kolonialliteratur auszufüllen. Es bildet ein **handliches** Na schlagewerk von wirklich praktischem Werte, was ihm gegenüber ähnlich Arbeiten einen großen Vorteil verleiht. Die Fesca'schen Angaben beruhen dur weg auf gewissenhaftestem eigenen Studium der tropischen Landwirtsch

Bd. VIII. Prof. Dr. Fesca, Der Pflanzenbau in de Tropen und Subtropen. II. Teil

erscheint im Jahre 1905.

Bd. IX. Pauli, Der Kolonist der Tropen als Häuser Wege- und Brückenbauer.

Mit 59 Abbildungen.

Preis geb. 1,50 M.

Kurz und gut, aber allgemein verständlich gefaßte Anleitung und praktische Winke; daneben einfache und klare Zeichnungen, d den Text anschaulich erläutern oder die durch ihn zum leicht v ständlichen Vorbilde werden. Der Verfasser ist ein erfahrener Mann, d gleicherweise mit den Bauhindernissen und Beschwerlichkeiten der Trop wie mit beschränkten Mitteln, Werkzeugen, technischen Kenntnissen u Hülfskräften der Kolonisten zu rechnen weiß; und er ist ein eminent pr tischer Mann, der erprobten guten Rat zu erteilen weiß. Und so schr er sein kluges kleines Buch, das vom Anfang bis zum Ende ein vortr licher, klarer Ratgeber ist für technisch nicht vorgebildete Kolonisten. D billige, gut ausgestattete Buch ist als 9. Band von Süsserotts Koloni bibliothek erschienen. Es sei hiermit ausdrücklich empfohlen.

Bd. X. Ernst Tappenbeck, Wie rüste ich mich fü die Tropenkolonien aus?

Preis geb. 1,80 M.

Bergtouren und Steppenfahrten
im Hererolande

von **Franz Seiner.**

Reich illustriert.

Der Verfasser ist durch eine Artikel in der Frankfurter Zeitung, die im Reichstage besprochen wurden, bekannt. Seiner ist **vollkommen unparteiisch,** er ging weder als Kaufmann oder Farmer noch als Soldat oder Angestellter einer Siedlungsgesellschaft hinaus, sondern **als schwerkranker Mann,** der in dem gesunden Klima Heilung seines Lungenleidens suchte und fand. Die wunderbaren Illustrationen nach Originalphotographien des Autors, die Schilderungen der Erlebnisse, die Mitteilungen seiner reichen Erfahrungen werden **Kolonialfreunde** wie **Gegner** gleichmäßig interessieren. Auch die **Frauenwelt** wird gern dies Buch lesen. Da das letzte Kapitel die Krankheit und Heilung enthält, so sind **alle Ärzte** besonders hierauf hingewiesen. **Für Lungenleidende ist Deutsch-Südwest-Afrika ein wunderbares Land.**

Das Werk ist hochaktuell!

Preis geb. 6 M., brosch. 5,25 M.

Kultur- und Vegetationsbilder aus unseren deutschen Kolonien

von

Geh.-Rat Prof. Dr. F. Wohltmann.

Preis in hochelegantem Prachtband 6 M.

Gewidmet der deutschen Kolonialgesellschaft.

Das neue Werk des bekannten Professors Wohltmann ist ein Prachtalbum, zusammengesetzt aus Reproduktionen der besten photographischen Aufnahmen, die der Verfasser auf seinen zahlreichen Expeditionen gemacht hat. Die Bilder, die mit kurzen, jedoch scharfen Erläuterungen versehen sind, sind auf bestem Kunstdruckpapier einseitig gedruckt. Die zu dem Text verwandte Schrift paßt sich dem vornehmen Äußern des Werkes an.

Das Wohltmannsche Album wird jedem Freunde unserer Kolonien, sei er Fachmann oder Laie, eine willkommene Gabe sein.

Interessantes Weihnachtsgeschenk

für die Jugend.

Ins Land der Herero!

Erlebnisse eines jungen Deutschen.

Erzählung für die reifere Jugend

von

Jean Gümpell.

Mit zahlreichen hochinteressanten Illustrationen nach Originalaufnahmen

Preis eleg. geb. Mk. 4,—.

Jean Gümpell schreibt in fesselnder Weise von der großen Arbeit, die während des Friedens in unserer jungen Kolonie geleistet wurde, dann von dem wie ein Unwetter über das aufblühende Land hereinbrechenden Aufstand, der das Werk von Jahrzehnten zu nichte machte. —

An der Hand eines jungen Deutschen läßt er den Leser alle Ereignisse miterleben und versteht es, stets so zu schildern, daß man bei der Lektüre des Buches von Anfang bis zu Ende in Spannung gehalten wird.

» Bill-Brauerei «

A.-G.

Hamburg 27.

Helles und dunkles Exportbier, überall beliebt, erfrischend und bekömmlich.

Größte Haltbarkeit in allen Klimaten.

Bill-Bräu wird von den meisten Rhedereien zur Ausrüstung der Schiffe bezogen.

Herrnhuter-Cigarren-Versand

A. Dürninger & Co., Hoflieferanten, gegr. 1747, Herrnhut i. Sa.

Anerkannt reelle Bezugsquelle für **Cigarren** in allen Preislagen, von 20 bis 480 Mark p. Tausend.

Lieferung nach allen Kolonien, an Private u. Wiederverkäufer, unter Garantie unversehrter Ankunft.

Illustrierte Preisliste sofort überall hin gratis und franko.

Soeben ist erschienen:

Die Wahrheit über die Heidenmission und ihre Gegner

von

J. Scholze.

Preis Mk. 0,40.

Werke von Moritz Schanz.

Australien und die Südsee an der Jahrhundertwende.

Kolonialstudien.

Ein Band groß Oktav mit zahlreich. Illustrationen auf Kunstdruckpapier.

Preis **Mk. 8.** — In künstlerisch ausgeführtem Originalband **Mk. 10.—.**

Ost- und Süd-Afrika

Preis Mk. 10.—, geb. Mk. 12.—.

Das Werk behandelt auf 29 Bogen

Abessinien, Erythräa, Somaliland, Sansibar, Britisch-, Deutsch-, Portugiesisch-Ostafrika, Britisch-Zentralafrika-Protektorat, Die Komoren, Madagascar, Die Mascarenen, Kapkolonie, Natal, Orangestaat und Basutoland, Transvaal und Swasiland.

West-Afrika

Preis Mk. 6.—, geb. Mk. 7,50.

Das Buch behandelt die Entwicklung sämtlicher Gebiete zwischen Kap Bojador und dem Oranjefluss bis zur neuesten Zeit und bietet also Gelegenheit, portugiesische, spanische, französische, englische, belgische und deutsche Kolonisationsmethoden mit einander zu vergleichen und auch einen Blick in die Verwaltung der edlen Negerrepublik Liberia und der Eingebornen-Staaten Zentralafrikas zu werfen. Mit einem wahren Bienenfleiß ist hier ein überaus vielseitiges und reiches Material verarbeitet worden, und zwar, trotz der dem Gegenstand anhaftenden Spröde, in einer fesselnden und angenehm lesbaren Weise.

Das neue Werk des bekannten Kolonialpolitikers bietet, wie unseres Wissens kein zweites, auf beschränktem Raume eine solche Fülle des Wissenswerten über die wirtschaftsgeschichtliche Entwicklung Westafrikas, daß es als Hand- und Nachschlagebuch von bleibendem Werte und auf das wärmste zu empfehlen ist.

Dar-es-Salaam

Bilder aus dem Kolonialleben

von **A. Leue, Kais. Hauptmann a. D.**

Mit einem Titelbilde und 15 Vollbildern.

Preis eleg. gebunden Mk. 6,—.

Südseefahrten.

Schilderungen einer Reise nach den Fidschi-Inseln, Samoa und Tonga.

Mit vielen Abbildungen

von **Karl Rudolf Indra.**

Preis brosch. Mk. 5.—, vornehm gebd. Mk. 6,50.

Jäger- und Pflanzerleben auf Sumatra

von **Ed. Otto.**

Mit vielen Abbildungen.

Preis elegant geb. Mk. 5,—.

Bei liebenswürdigen Wilden.

Ein Beitrag zur Kenntnis der Mentawai-Insulaner.

Mit 30 Textbildern, 6 Lichtdrucktafeln und 2 farbigen lithographischen Tafeln

von **Alfred Maaß.**

Preis Mk. 7,50.

Quer durch Sumatra.

Reise-Erinnerungen

von

Alfred Maaß.

Mit 33 Vollbildern und 2 Karten.

Preis brosch. Mk. 6,—.

Höchste Vervollkommnung der Jagdbrillen!

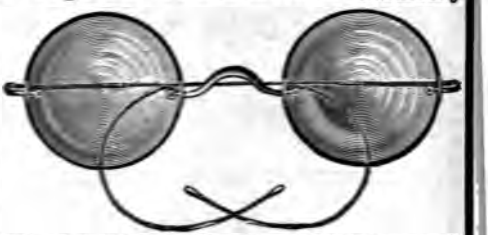
Unentbehrl. zum korrekten Sehen beim Schiessen!

Rodenstock's neu verbesserte

„Perpha"-Jagd- u. Schiessbrillen

ohne Randeinfassung.

Schärfstes Sehen! Größte Schonung der Augen! Mit Diaphragma D. R. G. M. Leichter Sitz!



Rodenstock's neu verbesserte **Perpha-Jagd-** und **Schießbrillen** ohne Randeinfassung mit Diaphragma sind in ihrer Art **die vollkommensten, welche bisher konstruiert und gefertigt wurden. Die Vorzüge dieser neuen Brillen sind folgende:**

1. *Große*, runde, gewölbte Gläser, welche ähnlich der Form der Hornhaut geschliffen sind und dadurch das angenehmste Sehen, auch in größtmöglichstem Umfange gestatten.
2. *Gewährleisten* die allergrößte Schonung der Augen und schärfstes Sehen.
3. Sind vollständig frei von Reflexen und Spiegelungen der Fläche und des Glasrandes; *jedes Glas* mit einem dunklen Rande „Diaphragma" — versehen; alle Gegenstände treten auch bei minder günstiger Beleuchtung deutlich hervor.
4. Perpha-Brillen sind außerordentlich leicht und dadurch ebenfalls besonders angenehm im Gebrauch. Die Gläser sind rund und entsprechend groß.

Von vielen ein Urteil über Rodenstock's „PERPHA"-Jagdbrille.

Nachdem ich die mir von ihrer Firma gelieferte Jagdbrille auf einem vierzehntägigen Jagdausfluge praktisch erprobt habe, nehme ich gern Veranlassung, hierdurch zu erklären, daß die Brille sich durchaus bewährt hat, und zwar bei jeder Witterung u. Beleuchtung (Sonnenschein, Regen, heiterer wie bedeckter Himmel, trübe, nebelige Witterung, Abend-Dämmerung). Indem ich Ihnen für die tadellose Ausführung meines Auftrages gern meine vollste Anerkennung ausspreche, zeichne ich mit vorzüglicher Hochachtung

Berlin, den 1. November 1904. **A. Hellwig,**
Geh. Legationsrat, stellvertr. Direktor der Kolonial-Abteilung des Auswärtigen Amtes.

Ausführl. Beschreibung m. Anerkennungen aus allen Weltteilen, sowie **Preislisten u. leichtverständl. Anleitung z. schriftl. Bestellung** nach langjähr. bewährt. Methode senden **gratis** u. **franko**. Kein Gläserbedürft. möge versäum., sich diese komm. zu lass.

Rodenstock's Präzisons-Jagd-Feldstecher „Lumar".

Vorzüglichstes, lichtstärkstes Instrument galileischer Konstruktion, übertrifft an Lichtstärke alle anderen! Objektivgröße 54 mm. Vergrößerung ca. 4½mal. Präziseste Ausführ. aller mechan u. opt. Teile. Einstellbar für jede Entfernung u. für alle Augen. Preis des kompl. Instrumentes inkl. Etui, Riemen u. Lederschnur **Mk. 95,—**

Preisliste über Jagdgläser, gut u. brauchbar, schon von Mk. 10,— an, **gratis u. franko.**

Optisch-okulist. Anstalt **Josef Rodenstock,** **BERLIN W.,** Leipzigerstr. 101-102
MÜNCHEN, Bayerstraße 3. * *

H. S.-M. Hoflieferant.

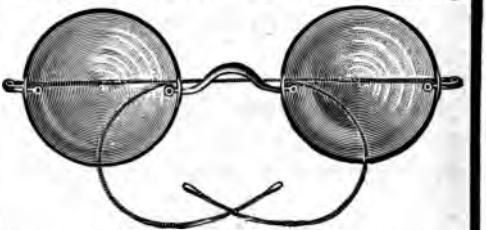
Wissenschaftliches Spezial-Institut für Augengläser.

Höchste Vervollkommnung der Jagdbrillen!

Unentbehrl. zum korrekten Sehen beim Schiessen!

Rodenstock's neu verbesserte „Perpha"-Jagd- u. Schiessbrillen ohne Randeinfassung.

Schärfstes Sehen! Größte Schonung der Augen! Mit Diaphragma D. R. G. M. Leichter Sitz!



Rodenstock's neu verbesserte **Perpha-Jagd-** und **Schießbrillen** ohne Randeinfassung mit Diaphragma sind in ihrer Art **die vollkommensten, welche bisher konstruiert und gefertigt wurden. Die Vorzüge dieser neuen Brillen sind folgende:**

1. Große, runde, gewölbte Gläser, welche ähnlich der Form der Hornhaut geschliffen sind und dadurch das angenehmste Sehen, auch in größtmöglichstem Umfange gestatten.
2. Gewährleisten die allergrößte Schonung der Augen und schärfstes Sehen.
3. Sind vollständig frei von Reflexen und Spiegelungen der Fläche und des Glasrandes; jedes Glas mit einem dunklen Rande „Diaphragma" — versehen; alle Gegenstände treten auch bei minder günstiger Beleuchtung deutlich hervor.
4. Perpha-Brillen sind außerordentlich leicht und dadurch ebenfalls besonders angenehm im Gebrauch. Die Gläser sind rund und entsprechend groß.

Von vielen ein Urteil über Rodenstock's „PERPHA"-Jagdbrille.

Nachdem ich die mir von ihrer Firma gelieferte Jagdbrille auf einem vierzehntägigen Jagdausfluge praktisch erprobt habe, nehme ich gern Veranlassung, hierdurch zu erklären, daß die Brille sich durchaus bewährt hat, und zwar bei jeder Witterung u. Beleuchtung (Sonnenschein, Regen, heiterer wie bedeckter Himmel, trübe, nebelige Witterung, Abend-Dämmerung). Indem ich Innen für die tadellose Ausführung meines Auftrages gern meine vollste Anerkennung ausspreche, zeichne ich mit vorzüglicher Hochachtung

Berlin, den 1. November 1904. **A. Hellwig,**
Geb. Legationsrat, stellvertr. Direktor der Kolonial-Abteilung des Auswärtigen Amtes.

Ausführl. Beschreibung m. Anerkennungen aus allen Weltteilen, sowie **Preislisten u. leichtverständl. Anleitung z. schriftl. Bestellung** nach langjähr. bewährt. Methode senden **gratis u. franko.** Kein Gläserbedürft. möge versäum., sich diese komm. zu lass.

Rodenstock's Präzisons-Jagd-Feldstecher „Lumar".

Vorzüglichstes, lichtstärkstes Instrument galileischer Konstruktion, übertrifft an Lichtstärke alle anderen! Objektivgröße 54 mm. Vergrößerung ca. 4½mal. Präziseste Ausführ. aller mechan u. opt. Teile. Einstellbar für jede Entfernung u. für alle Augen. Preis des kompl. Instrumentes inkl. Etui, Riemen u. Lederschnur **Mk. 95,—**

Preisliste über Jagdgläser, gut u. brauchbar, schon von Mk. 10,— an, **gratis u. franko.**

Optisch-okulist. Anstalt **Josef Rodenstock,** **BERLIN W.,** Leipzigerstr. 101-102
MÜNCHEN, Bayerstraße 3. * *

H. S.-M. Hoflieferant.

Wissenschaftliches Spezial-Institut für Augengläser.

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
REFERENCE DEPARTMENT

This book is under no circumstances to be taken from the Building

form 410